

# علم الادویہ یونانی دواسازی

محمدستان علی



قومی نسیب خانہ فروغ اور صحت

وزارت ترقی انسانی وسائل، حکومت ہند

فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جسولہ، نئی دہلی۔ 110025

## © قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

1985	:	پہلی اشاعت
2010	:	چوتھی طباعت
1100	:	تعداد
49/- روپے	:	قیمت
491	:	سلسلہ مطبوعات

### Ilmul Adviya Unani Dawasazi

by

Mohammad Mastan Ali

**ISBN :978-81-7587-443-5**

ناشر: ڈائریکٹر قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا،

جسولہ، نئی دہلی 110025، فون نمبر: 49539000، فیکس: 49539099

شعبہ فروخت: ویسٹ بلاک-8، آر. کے. پورم، نئی دہلی-110066 فون نمبر: 26109746

فیکس: 26108159

ای۔ میل: urducouncil@gmail.com، ویب سائٹ: www.urducouncil.nic.in

طالع: لاہوتی پرنٹ ایڈس، 1397، بازار میا محل، جامع مسجد، دہلی-110006

اس کتاب کی چھپائی میں TNPL Maplitho، 70 GSM کاغذ استعمال کیا گیا ہے۔

## پیش لفظ

انسان اور حیوان میں بنیادی فرق نطق اور شعور کا ہے۔ ان دو خدا داد صلاحیتوں نے انسان کو نہ صرف اشرف المخلوقات کا درجہ دیا بلکہ اسے کائنات کے ان اسرار و رموز سے بھی آشنا کیا جو اسے ذہنی اور روحانی ترقی کی معراج تک لے جاسکتے تھے۔ حیات و کائنات کے مخفی عوامل سے آگہی کا نام ہی علم ہے۔ علم کی دو اساسی شاخیں ہیں باطنی علوم اور ظاہری علوم۔ باطنی علوم کا تعلق انسان کی داخلی دنیا اور اس دنیا کی تہذیب و تہذیب سے رہا ہے۔ مقدس پیغمبروں کے علاوہ، خدا رسیدہ بزرگوں، سچے صوفیوں اور سنتوں اور فکر رسار کھنے والے شاعروں نے انسان کے باطن کو سنوارنے اور نکھارنے کے لیے جو کوششیں کی ہیں وہ سب اسی سلسلے کی مختلف کڑیاں ہیں۔ ظاہری علوم کا تعلق انسان کی خارجی دنیا اور اس کی تشکیل و تعمیر سے ہے۔ تاریخ اور فلسفہ، سیاست اور اقتصاد، سماج اور سائنس وغیرہ علم کے ایسے ہی شعبے ہیں۔ علوم داخلی ہوں یا خارجی ان کے تحفظ و ترویج میں بنیادی کردار لفظ نے ادا کیا ہے۔ بولا ہوا لفظ ہو یا لکھا ہوا لفظ، ایک نسل سے دوسری نسل تک علم کی منتقلی کا سب سے موثر وسیلہ رہا ہے۔ لکھے ہوئے لفظ کی عمر بولے ہوئے لفظ سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے انسان نے تحریر کا فن ایجاد کیا اور جب آگے چل کر چھپائی کا فن ایجاد ہوا تو لفظ کی زندگی اور اس کے حلقہٴ اثر میں اور بھی اضافہ ہو گیا۔

کتابیں لفظوں کا ذخیرہ ہیں اور اسی نسبت سے مختلف علوم و فنون کا سرچشمہ۔ قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان کا بنیادی مقصد اردو میں اچھی کتابیں طبع کرنا اور انھیں کم سے کم قیمت پر علم و ادب کے شائقین تک پہنچانا ہے۔ اردو پورے ملک میں سمجھی جانے والی، بولی جانے والی اور

پڑھی جانے والی زبان ہے بلکہ اس کے سمجھنے، بولنے اور پڑھنے والے اب ساری دنیا میں پھیل گئے ہیں۔ کونسل کی کوشش ہے کہ عوام اور خواص میں یکساں مقبول اس ہر لٹریچر زبان میں اچھی نصابی اور غیر نصابی کتابیں تیار کرائی جائیں اور انھیں بہتر سے بہتر انداز میں شائع کیا جائے۔ اس مقصد کے حصول کے لیے کونسل نے مختلف النوع موضوعات پر طبع زاد کتابوں کے ساتھ ساتھ تنقیدیں اور دوسری زبانوں کی معیاری کتابوں کے تراجم کی اشاعت پر بھی پوری توجہ صرف کی ہے۔

یہ امر ہمارے لیے موجب اطمینان ہے کہ ترقی اردو بیورو نے اور اپنی تشکیل کے بعد قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان نے مختلف علوم و فنون کی جو کتابیں شائع کی ہیں، اردو قارئین نے ان کی بھرپور پذیرائی کی ہے۔ کونسل نے ایک مرتب پروگرام کے تحت بنیادی اہمیت کی کتابیں چھاپنے کا سلسلہ شروع کیا ہے، یہ کتاب اسی سلسلے کی ایک کڑی ہے جو امید ہے کہ ایک اہم علمی ضرورت کو پورا کرے گی۔

اہل علم سے میں یہ گزارش بھی کروں گا کہ اگر کتاب میں انھیں کوئی بات نادرست نظر آئے تو ہمیں لکھیں تاکہ جو خامی رہ گئی ہو وہ اگلی اشاعت میں دور کر دی جائے۔

ڈاکٹر محمد حمید اللہ بھٹ  
ڈائریکٹر

# فہرست

23	تغیر	پیش لفظ
23	تدخین	تعارف
23	تدہن	تاریخ علم الادویہ
23	تریب	باب اول
24	ترشح	اصطلاحات دوا سازی
24	تصفیہ	15
26	تصدید	16
27	طبخ	16
28	نقع	17
29	سوط	18
29	نکوب	19
30	سئون	19
30	شموم	20
30	شیاف	20
30	حول	20
31	فرزجہ	21
31	فینک	21
31	کبوس	21
31	ذرور	22
		برد
		بصرہ بستہ
		تلور
		تجفیف
		تجیب
		تحلیل
		تبخیر
		تخمین
		تشویہ

36	اطحار پہنچ دینا	31	عطوس
36	سحق	32	غازہ
	باب دوم	32	نورہ
	آلات دواسازی	32	دواء المسک
	قدیم و جدید مع شرح	32	مفرح
37	کھل	32	بللاء
38	ہاون دستہ (راہنی)	32	عصر
38	قرع انبق	33	فواکہ
39	حام نارہ	33	زلاں
39	عی بھیکہ	34	قطور
41	تقریق لوبی	34	کُل
43	پاتال جنتر	34	کلی
43	دوسری ترکیب	34	ملو
44	گربہ جنتر	34	حلب
44	جل جنتر	35	ضاد
45	تیزاب کشید کرنے کا آلہ	35	نیمکوفہ
45	تیزاب کشید کرنے کا دوسرا طریقہ	35	جوف
46	مارس گرانڈنگ مل	35	مقرص
46	مگلوب نامشین	35	پاشیدہ
46	باریک سفوف ساز مشین	35	مغریل
47	سفوف مخلوط کرنے کی مشین	36	بدرق
47	داند دار سفوف بنانے کی مشین	36	چهار تخم
47	ادویہ کو خشک کرنے کی مشین	36	چهار مغز
48	قرص سازی کی مشین	36	لبدی
			سفوف چکی

57	کافور کا سفوف	48	غیب زری کی مشین
	چند مشہور متفرقات	48	مناہ زری کی مشین
59	سفوف برس	49	اقراص پرشکر چڑھانے کی مشین
59	سفوف چٹکی	48	قرص کی سختی معلوم کرنے کی مشین
59	سفوف سرخ	49	قوام معلوم کرنے کا آلہ
60	سفوف سیلان الرمم	49	جدید آکشیڈ
61	سفوف شورہ قلمی	50	جوہر اڑانے کا آلہ
62	سفوف مین		باب سوم
62	سفوف نمک شیخ الرئیس		ف۔ سفوفات کی طریقہ تیاری
63	سفوف حابس الدم	52	دق و سحق
64	(ب) تفصیل	52	سخت ادویہ کا سفوف
65	ہوز مغسول	52	آرد خرما
65	لک مغسول	53	اُشنق و مُقل
65	صبر مغسول	53	افیون
67	غسل اُطیان	53	رسوت
67	روغن زرد مغسول	54	مصطلکی
67	موم مغسول	54	مغزیات
67	غسل شہرج	54	سسی دوائن (رکلد)
68	(ج) تدبیر ادویہ	54	تخم املى
68	افیون اور رسوت	55	ابریشم
69	زیرہ سیاہ اور اجوائین	55	قیمتی جواہرات کا سفوف
69	انزروت	56	سنگ سرمہ کا سفوف
69	بھلا نوان (بلادر)	56	ابرک کا سفوف
70	جمال گوڈ (حب اسلاطین)	56	زعفران کا سفوف
70	چاکسو	57	مشک و جندبیدستر
70		57	عنبر کا سفوف

۹۰	قرص خراطین	۶۱	نجلہ
۹۱	حب ایارج	۶۱	گندھک آملہ سادہ
۹۱	حب کتھ	۶۲	شکیرا رُسم الفار
۹۲	حب پیٹہ	۶۲	شنگرف
۹۲	حب اذاراتی	۶۳	پارہ (سیماب)
۹۲	حب مسہل	۶۳	حب الحدید (لوم)
	باب پنجم	۶۴	بیش و پیمناک
	چند مشہور مرکبات کی طریقہ تیاری	۶۴	ہڑتال ورقتی
	قوام کی تیاری	۶۴	سنگ سرد
	اطریفیل، اسٹوخوردس		باب چہارم
۱۰۱	اطریفیل زمانی		قدیم و جدید مشینوں سے خوب
۱۰۲	اطریفیل کشنیزی		واقراص بنانے کا طریقہ
۱۰۳	اطریفیل شاہرہ		(الف) رابطات
۱۰۴	اطریفیل مقل		چند مشہور خوب واقراص
۱۰۵	اطریفیل دیدان	۸۵	حب شفا
۱۰۶	افوشہ ارو سادہ	۸۶	حب مبارک
۱۰۷	ایارج فیکرہ	۸۶	حب سورنجان
۱۰۸	بر شعشا	۸۷	حب کبید نوشادری
۱۱۰	تریاق نزلہ	۸۷	حب زہرہ مہرہ
۱۱۱	جوارش جالبینوس	۸۷	حب گل پستہ
۱۱۲	جوارش کونی	۸۸	قرص تنکار
۱۱۳	جوارش مصطلک	۸۹	قرص الکلی
۱۱۴	جوارش آملہ	۸۹	قرص بویہ سیر
۱۱۵	جوارش زرعونی سادہ	۹۰	قرص دیدان
۱۱۶	جوارش انارین	۹۰	قرص سلطان



	باب ہفتم	117	جوارش شاہی
	الف۔ چند شربتوں کی طریقہ تیاری	118	مہجون آرد خرما
		119	مہجون دبیدالورد
143	شربت عتاب	120	مہجون فلاسفہ
144	شربت نیلوفر	121	مہجون سپاری پاک
145	شربت بزوری معتدل	122	مہجون چوب جینی
146	شربت دنیا	123	مہجون سورنجان
146	شربت صدر	124	مہجون اذارا قی
147	شربت اعجاز	125	مفترج بارد سادہ
148	شربت بنفشہ	125	مفترج شیخ الرئیس
	ب۔ چند مشہور مربہ جات	127	لبوب صغیر
151	مربہ سیب	128	لبوب کبیر
152	مربہ آملہ		باب ششم
153	مربہ ہلیلہ		چند خمیر و لعوق کی طریقہ تیاری
154	مربہ گدڑ	130	خمیرہ گاؤ زباں عنبری جواہر والی
155	مربہ بیلگری (بیل)	131	خمیرہ ابریشم ارشد والی
156	مربہ ہیمٹا	133	خمیرہ بنفشہ
158	چند غذائی مرکبات	133	خمیرہ گاؤ زباں سادہ
158	ماء الجبین	134	خمیرہ مروارید
158	دلیہ	135	لعوق سپستان
158	ماء العسل	136	لعوق خیارشیر
159	ماء اللحم رگوشت کا پانی	137	لعوق بادام
159	یخنی (آب گوشت)	138	لعوق کتان
159	ماء اشتر (جو کا پانی)	139	لعوق ضیق النفس
160	در بہرہ انخوری		دواء المسک معتدل جواہر والی
160	نسرک (خکی)	139	

179	کشتہ بیضہ مرغ	161	گچے کا سرکہ
179	کشتہ فولاد	161	سرکہ انگودی
180	کشتہ مرجان سادہ	162	سرکہ جامن
181	کشتہ قرن الاہل	162	کاجی رمزی
181	جوہر سین	163	سکنجین سادہ
182	جوہر منقش	164	سکنجین لیونی
183	(ج) مرہم کی تیاری	164	سکنجین فصالی
183	مرہم داخلون	165	گلقدند
184	مرہم خادش	166	لعاب اور شیرہ بنانا
184	مرہم دال سفید		(د) روغنیات کی تیاری
185	(د) قیروطی	167	روغن بادام
185	قیروطی ارد کرہ بنہ	167	روغن سرخ
186	قیروطی سادہ	168	روغن بیضہ مرغ
186	(ہ) کل	169	روغن گندم
	کل صدف	169	روغن مصطلی
	باب نہم 187 تا 193	169	روغن موم
	عطار کے فرائض	169	روغن طلاء
	دواخانہ کوٹائے طریقوں سے آراستہ کرنا	170	روغن ہفت برگ
	باب دہم	171	روغن ارزند
194	علم خصائص الادویہ	171	روغن مالکنگنی
195	ادویہ کی ترکیب	172	روغن ترب
202	ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ	172	روغن بلاد (بھلا نوان)
205	ادویہ کی عمریں		باب ہشتم
	ادویہ کی فہرست جہاں سے ادویہ دستیاب ہوتے ہیں		(الف) گل حکمت و کپڑوئی کرنے کا طریقہ
	انگریزی اصطلاحات		(ب) کشتہ جات کی طریقہ تیاری
221	تصاویر	178	کشتہ جہر الہد

# تعارُف

نظامیہ طبی کالج کے مایہ ناز سپوت حکیم محمدستان علی صاحب کی ذاتِ گرامی طبی دنیا میں محتاجِ تعارف نہیں نہ صرف حیدرآباد کے بلکہ ہندوستان کے گوشہ گوشہ میں یہ اپنی طبی صلاحیتوں خصوصاً فنِ دوا سازی کے ماہر کی حیثیت سے جانے اور پہچانے جاتے ہیں حکیم صاحب نے ۱۹۵۲ء میں نظامیہ طبی کالج میں داخلہ لیا اور ۱۹۵۸ء میں تعلیم سے فراغت حاصل کی۔ دورانِ تعلیم میں حکیم عبدالعلی صاحب جو اپنے وقت کے ایک نامور طبیب اور ہندوستان کے مشہور حکیم اجمل خاں صاحب کے شاگرد تھے اور جن کا ماہر اساتذہ میں شمار ہوتا تھا۔ ان کی نظر جو ہر شناس نے حکیم محمدستان علی کا انتخاب کیا اور ان کی خصوصی تربیت کا اہتمام کیا حکیم محمدستان علی نہ صرف کالج میں پوری توجہ سے تحصیلِ علم کرتے بلکہ حکیم محمد علی صاحب کے خانگی مطب پر بھی بیٹھتے اور استفادہ کرتے۔ کچھ ہی عرصہ میں آپ نے حکیم صاحب کا اتنا اعتماد حاصل کر لیا کہ ان کے مطب میں استعمال ہونے والی ساری ادویہ ان ہی کی زیرِ نگرانی تیار ہونے لگیں۔ اس طرح یونانی دوا سازی میں غیر معمولی مہارت اور تجربہ انہیں حاصل ہوا اس طرح مہارت اور تجربہ کی بناء پر انہیں سنٹرل ریسرچ انسٹیٹیوٹ فار یونانی میڈیسن حیدرآباد میں کام کرنے اور اپنی نئی صلاحیتوں کے اظہار کا موقعہ دیا گیا جس کو یہ گذشتہ ۱۲ سال سے بحسن و خوبی نبھا رہے ہیں۔

حکیم صاحب کو تحصیلِ علم سے ہمیشہ دلچسپی رہی ہے۔ چنانچہ انھوں نے ۱۹۴۷-۱۹۴۸ء میں منعقد ہونے والے جی۔سی۔آئی۔ایم۔کورس (مارٹن میڈیسن اور فارماکولوجی) میں داخلہ لیا اور ۱۹۴۸ء میں سند حاصل کی۔

حکیم صاحب کی یہ دیرینہ خواہش تھی کہ فنِ دوا سازی پر ایک جامع کتاب تالیف کریں تاکہ یہ کتاب قاری کو بہت سی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے بے نیاز کر دے اور یہ بھی کہ اس کتاب میں ادویہ سازی کے جدید طریقوں پر بھی روشنی ڈالیں نیز دواؤں کے مختلف نام مع ان کے نباتی نام اور خاندان بھی اس میں درج کریں۔ فارمیسی کی بے پناہ مصروفیت انہیں اس بات کی اجازت نہ

دیتی تھی۔ لیکن حکیم صاحب کے جذبہ و شوق نے آرام کے اوقات اس کام کے لیے وقف کر لئے اور آج الحمد للہ ایک عرصہ کی محنت کے بعد یہ کتاب قارئین کے ہاتھوں تک پہنچ رہی ہے۔ کتاب کی خوبیوں کا اندازہ تو مطالعہ کے بعد ہی لگایا جاسکتا ہے۔ لیکن اس موقع پر بھی یہ ضرور کہوں گا کہ طب کے طالب علموں کیلئے یہ کتاب نہایت مفید ہوگی اور انہیں دوا سازی کی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے مستثنیٰ کر دے گی۔

حکیم محمد اقبال علی

ڈائریکٹر سینٹرل ریسرچ انسٹی ٹیوٹ فار یونانی میڈیسن  
حیدرآباد

## تاریخ علم الادویہ

یہ علم انسانی دماغ کی متواتر محنتوں کا ایک بہترین نمونہ اور قوت تفکر و تحقیق کا ایک قابل قدر کارنامہ ہے۔ تاریخ طب سے ظاہر ہے کہ قدیم تہذیب و تمدن کے مراکز، مصر و ایران میں مختلف بیماریوں کا علاج کیا جاتا تھا اور اس کے لیے جو دوائیں استعمال کی جاتی تھیں وہ فرعون مصر کے دستاویزوں کی شکل میں محفوظ ہیں جن کو گزشتہ صدی میں دریافت کر لیا گیا ہے۔ یہی قدیم ذخیرہ علم ادویہ (*Materia Medica*) یونان و روم میں پہنچا۔ بقرط کے دور (460 - 370) ق.م سے علم العلاج نے ایک نئی گروٹ لی اور دیسکوریدوس (*Dioscorides*) پہلی صدی عیسوی میں) نے کتاب الحشائش کے ذریعہ علم الادویہ کو باقاعدہ فن کی شکل دی اور اپنی تحقیقات کا ریکارڈ پیش کیا۔ دوسری صدی عیسوی میں حکیم جالینوس نے علم الادویہ اور خاص طور پر صیدلہ (دوا سازی) میں نمایاں کام کیا۔ دیسکوریدوس اور جالینوس کی کتابیں بعد کی صدیوں میں علم الادویہ کی بنیاد بنیں اور عربی دور میں ان پر ایک شاندار عمارت کھڑی کر دی گئی۔ دوائی تحقیقات کے ذریعہ بے شمار ادویہ کا اضافہ کیا گیا۔ اور اس کے بعد ایک خاص شعبہ دوا سازی کو نئے سانچے میں ڈھالا گیا اور مستقل فن کی شکل دے دی گئی۔ بغداد میں حکیم زکریا رازی، علی بن عباس مجوسی، ابن سینا اور البیرونی اندلس میں حکیم ابو القاسم زہراوی اور مصر میں ابن بیطار اور داؤد انطاکی نے علم الادویہ میں نمایاں کارنامے انجام دیے۔

### علم الادویہ (*Materia Medica*)

علم الادویہ نہایت وسیع علم ہے جس میں ان تمام قدتی یا مصنوعی مادوں یا اشیاء کو بیان کیا جاتا ہے جو بطور علاج یا مرض کے ازالہ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں بہت بیان کی خاطر اس علم کو مزید چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔

### ۱. صفات الادویہ ( Pharmacognosy )

علم الادویہ کا وہ شعبہ ہے جس میں ادویہ مفردہ کی تاریخ طبعی (مثلاً ہر ایک دوا کا نام اس کا مقام پیدائش) کے طبعی صفات (ظاہری شکل و صورت) اور ان کے کیمیائی خواص (اجزائے ترکیبی) کو بیان کیا جاتا ہے۔

### 2. دوا سازی ( ترکیب الادویہ ) ( PHARMACY )

علم الادویہ کے اس شعبہ میں مفرد دواؤں کو باہم ملانے اور پھر مرکبات تیار کرنے کی ترکیبوں کا بیان ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔

(الف) برہ محل دوا سازی (Ex-Temporary Pharmacy) جس میں اہلکے بروقت نسخجات کو تیار کرنے کا بیان ہوتا ہے مثلاً جو شاذہ وغیرہ بنانا، اس میں تقسیم الادویہ (Dispensing) بھی شامل ہے یعنی ادویہ شیشوں یا ڈبوں وغیرہ میں ڈال کر مریضوں کو دی جاتی ہیں۔

(ب) مستند قرا بادین (Official Pharmacy) اس میں سرکاری یا فنی سطح پر تسلیم شدہ نسخوں کے مطابق مرکب ادویہ سازی مع فارمولے درج ہوتے ہیں۔

### 3. (افعال ادویہ) ( Pharmacology )

فارما کالوجی علم الادویہ کی وہ شاخ ہے جس میں ادویہ کے ان افعال یا تاثرات کو بیان کیا جاتا ہے جو اس کو جسم انسانی یا حیوانی پر بحالت صحت یا مرض استعمال کرنے سے پیدا ہوتی ہیں اس کی دو قسمیں ہیں :

(الف) قوی الادویہ (Pharmacodynamics) جس میں دوا (ب) علم السہوم (Toxicology) کی سخی تاثرات کا بیان ہوتا ہے۔

### علم العلاج ( Therapeutics )

اس میں ان تمام اعمال و تدابیر کا بیان ہوتا ہے جو تخفیف یا ازالہ مرض کے لیے کام میں لائی جاتی ہیں۔

## باب اول

# فن دوا سازی کی اہم اصطلاحات مع تشریح

### احراق (جلانا۔ سوختہ کرنا)

دوا کو جلا کر راکھ یا کوئلہ جیسا بنادینا احراق کہلاتا ہے۔ جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے اسے عرق کہا جاتا ہے۔ جیسے سرطان عرق وغیرہ۔

### اسفنج سوختہ

اسفنج کو صابن سے دھو کر اور خوب بخور کر خشک کر کے باریک کریں۔ اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ سفوف بننے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر راکھ ہو جائے۔

### کہربا سوختہ

کہربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے کپڑوں کی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھول کر کے کام میں لائیں۔

### بُستِ سوختہ

بُستِ معالجہ کے نام سے بھی مشہور ہے۔ اس کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ

دیں صبح کے وقت نکال لیں اور باریک پیس کر کام میں لائیں۔ صرف کوئلہ کریں رکھ نہ ہونے پائے۔

### ۴۔ مرجان سوختہ

مرجان کو سوختہ کرنے کی ترکیب بھی بد سوختہ کے مانند ہے۔

### ۵۔ نمک سوختہ

نمک کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے عرق میں خوب حل کریں اور بانڈی میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۵ کلو آپلوں میں پھونک دیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

### ۶۔ سرطان عرق

سرطان یعنی کیکڑے کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہریا دریا کا برکھیکڑ اے کر اس کے پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں اور حکم کی اندرونی آلائش کو دور کر کے نمک کے پانی سے دھو کر مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کر لیں اور خوب گرم تنور میں ۱۲ گھنٹے تک رکھیں اور تنور کا منہ بند کر دیں ۱۲ گھنٹے کے بعد نکال کر باریک پیس کر کام میں لائیں۔

### ۷۔ احراق قرن الایل

بارہ سنگھا کی سینگ کو باریک باریک ورق کے مانند کتر کر کورے برتن میں ڈال کر گل حکمت کریں اور تیز آئینچ میں رکھ دیں۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ بارہ سنگھا کی سینگ کے ٹکڑوں کو ایک برتن میں ڈال کر اس میں آٹھ کا دودھ اتنا ڈالیں کہ دودھ میں ٹکڑے ڈوب جائیں بعد اس برتن کا منہ بند کر کے گل حکمت کر کے ۵ کلو آپلوں کی آگ دیں ۲-۳۔ دفعہ اس عمل کو دہرانے سے بارہ سنگھا کی سینگ کا کشتہ تیار ہو گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔



## 8۔ خراطین سوختہ

کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو دور کریں اور پانی سے خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کر کے گل حکمت کریں۔ سخت آچے کے تنور میں رکھیں۔ جل کر سفید رکھ ہو جائے گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

نفوٹ ! گل حکمت، پھرونی کرنے کو کہتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ معمولی مٹی یا مٹی مٹی میں پانی ملا کر خوب گھوٹا جاتا ہے۔ اس میں روئی ملا کر ہاون دستہ سے اچھی طرح کوٹا جاتا ہے۔ جب مٹی میں روئی بخوبی مل جاتی ہے تو اس مٹی کو مٹی کے برتن یا شیشی کے طرف لگا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

## 2۔ اذابت (پگھلانا)

کسی جامد چیز کو حرارت پہنچا کر پگھلانا مثلاً موم، لاک، مرہم وغیرہ کو آئینہ دے کر پگھلانا اذابت کہلاتا ہے۔

## 3۔ ارفاڑ جھاگ اتارنا

اس عمل میں کسی باقی عصارہ یا شہد وغیرہ کو خوش دیتے ہیں جس سے اس کی لٹائیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ وغیرہ کو کنگیر وغیرہ سے اتار کر پھینک دیتے ہیں قند وغیرہ کے قوام اور سبز بوٹیوں کے پنچوڑا اسی طریقہ سے صاف کیے جاتے ہیں۔

## 4۔ ازالہ لون رنگ اتارنا

اس عمل میں بعض ادویہ اور ان کے رنگیں جو اہر کے رنگ کو اڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے بڑی کا کوئلہ، جموائی کوئلہ، خاص طور پر قابل ذکر ہے جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے۔ گڑھیل کے پھول کا رنگ بھی اسی طرح اڑایا جاتا ہے۔

## 5 اقلاد (کھار یا نمک حاصل کرنا)

اقلاد اقلی تے مشتق ہے جس کے معنی کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ دواؤں کے نمکین اجزاء کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اس میں پائے جاتے ہیں اس کی صورت یہ ہے کہ اس دوا یا راکھ کو جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں پہلے پانی میں گھول دیتے ہیں۔ تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں پانی میں گھل جائیں اور اجزاء ارضیہ وغیرہ حل ہونے کے قابل نہ ہوں وہ تہہ نشین ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں۔ جس کے ساتھ نمکین یا کھار اجزاء محلول کی صورت میں چلے آتے ہیں۔ اس پانی کو حرارت کے ذریعہ ردھوپ میں یا گرم کر کے، بصورت بخارات اڑاتے ہیں۔ جب پانی اڑ جاتا ہے تو اس برتن میں نمک باقی رہ جاتا ہے۔ جس کو کھار (قلی) کہا جاتا ہے۔ کیونکہ نمک میں اڑنے کی صلاحیت نہیں پانی جاتی۔ سمندر کے شور پانی یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

## آگہ - پیرچیٹہ - مولی - جَو

مولی جو وغیرہ سے نمک یا کھار اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ پہلے ان بوٹیوں کو کاٹ کر خشک کر لیں اس کے بعد جلا کر راکھ بنائیں۔ اگر یہ راکھ ایک کینو بوتل کو آٹھ کینو پانی میں گھولیں اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد کئی بار ہلا کر رکھ چھوڑیں۔ صبح کو اوپہ کا صاف پانی نتھار کر صاف برتن میں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے پانی کے جلنے کے بعد برتن میں جو چیز باقی رہ جائے گی وہی کھار ہے۔

## 1. آگہ کا کھار (مدام)

آگہ کے پودوں کو کاٹ کر خشک کر لیا جاتا ہے اور مندرجہ بالا طریقہ سے آگہ کا کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

## 2. نمک چرچہ (چرچہ کا نمک)

چرچہ کے پودے کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن میں چلائیں۔ بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو آٹھ گنا پانی میں گھول لیں اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں بعد اچھٹ گھنٹوں تک سکون سے رکھ دیں۔ اور آہستہ آہستہ اوپر کے صاف پانی کو مٹل کے صاف کپڑے سے کسی برتن میں چھان کر جوڑ دیں یہاں تک کہ تمام پانی مٹل جائے اور نیچے کھار باقی رہ جاتے۔

## 3۔ نمک ترب (مولی کا نمک)

اس کے بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھار چرچہ بنانے کا ہے مولی کے کھار زیادہ مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ ۵ گرام ہو تو اس سے ۴۰ گرام کھار نکلتا ہے اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہو تو ۶۰ گرام راکھ میں سے ۱۶ گرام کھار نکلتا ہے۔

## 4۔ جو اکھار

جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے چلایا جاتا ہے۔ اور اس کی راکھ حاصل کر کے چرچہ مولی وغیرہ کے مانند کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

## 5۔ برادر (برادہ کرنا)

بعض اوقات کپلہ اور دندان فیل (ہاتھی کے دانت) جیسی سخت دواؤں کو جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے۔ سو بان سے برادہ کر لیا جاتا ہے اور برادہ کی شکل میں ایسی دواؤں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں۔ بان کو بھگو کر جو شاندر یا فیساندر بنایا جاتا ہے مثلاً ”برادہ“ برادہ آتھوں۔ برادہ منڈلی۔ برادہ دندان فیل۔ وغیرہ۔

## 6۔ بقرہ بستہ

جس کے معنی ہیں ”پوٹلی باندھ کر“ یہ صفت اکثر افتیمون اور تخم کٹوٹ کے ساتھ لکھی جاتی

ہے جس سے مراد ہے کہ جو شانندہ یا غساندہ میں یہ دوا دوسری دواؤں سے الگ باریک کر پڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جاتے۔ ایسی صورت میں عطار یا دوا ساز کا فرض ہے کہ ایسی دوا کو نسخہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائیں بلکہ اسے علیحدہ پوڑیہ میں باندھ کر دوسری ادویہ کے ساتھ رکھ دیں۔ اور نسخہ لینے والے کو سمجھائیں کہ اس پوڑیہ کی دوا کو مکمل کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جو شانندہ یا غساندہ میں ڈالیں۔

### 8۔ تبلور (تلیں بنانا)

بلور کی تلیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بذریعہ تجزیہ اس پانی کو سکھایا جائے تو پھر قلمی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گندھک کو اگر گچھلا کر چھوڑ دیا جائے تو یہ قلمدار ہو جاتی ہیں۔ اسی طرح بعض چیزیں تصحید (جو ہارٹنے) سے اور بعض چیزیں ترسیب (تہ نشیں کرنے) سے قلمی صورت میں آ جاتی ہیں۔ یہ دراصل مواد کے طبعی خواص ہیں۔ اور اس میں انسانی دستکاری کی کوئی دخل نہیں۔

### 9۔ تجفیف (سکھانا)

ترادریل ادویہ کو سکھانا تاکہ وہ رطوبت (MOISTURE) کی وجہ سے جلد خراب نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لیے حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہویا لگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جائے۔ گرم تنور جس کی حرارت اتنی تیز ہو کہ وہ چیز جل جائے۔ اس مقصد کے لیے آج کل (Dry box) بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ (شکل ۱۸)

### ۱۰۔ تجعیب (دوانہ دار سفوف بنانا) (Granulation)

بعض دوائیں اس قسم کی ہوتی ہیں کہ ان کو کوٹ یا پیرکس سفوف بنانا دشوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں ایک مخصوص ترکیب سے اس کا دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوٹ اور جیسی قلمی دواؤں وغیرہ میں پانی ملا کر اسے آغے پر اتنی دیر تک رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بن کر اڑ جاتے اور اس حالت میں برابر کسی چیز سے ہلاتے رہتے ہیں۔ جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ (شکل ۱۹)

بعض وقت قمر بنانے کے لیے بھی دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ باریک سفوف (۱۰۰ نمبر کی چھنی سے چھتا ہوا) لے کر اس کو ایک برتن میں ڈال کر اس پر آہستہ آہستہ شکر کا شربت یا کوئی بو شامہ وغیرہ ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح ملایا جاتا ہے اور اس کو ۴۰ نمبر کی چھنی سے چھان کر سوکھایا جاتا ہے یہ دانہ دار سفوف قرآن بنانے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

### ۱۱۔ تحلیل (حل کرنا)

کسی منجمد دوا کو جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو کسی دوسری چیز میں ملا دینا۔ جس سے منجمد چیز دقیق و سیال صورت اختیار کرے جسے محلول (Solution) کہتے ہیں اس عمل کے بعد چیزوں کی ضرورت ہے

(۱) قابل انحلال مادہ (Soluble)

(۲) حل کرنے والی چیز (Solvent)

### ۱۲۔ تبخیر (Evaporation)

جس کے لغوی معنی ہیں بخارات بنا کر اڑانا۔ کسی سیال دوا کو آگ پر رکھ کر اڑا کر غلیظ کرنے کو کہتے ہیں۔ اس عمل کے لیے محلول دوا کو کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے حرارت ہا کر دوا کے سیال اجزاء بخارات بن کر اڑ جاتے ہیں اور غلیظ اجزاء باقی رہ جاتے ہیں فوٹ۔ غلاصات یا عصارات (Extracts) اسی طرح تیار کئے جاتے ہیں

### ۱۳۔ تجمیع (بریان کرنا، بھوننا) (Tarefaction)

کسی دوا کو آگ پر رکھ کر خشک کرنا یا بھوننا مراد لیا جاتا ہے طریقہ یہ ہے کہ کسی برتن کو آگ پر رکھیں اور جب خوب گرم ہو جائے۔ نیچے اتار لیں جس چیز کو بھوننا منظور ہو اس کو اس میں ڈال دیں اور تیزی سے گچھ سے حرکت دیتے رہیں جب سخت یا سرخ ہو جائے یا اس میں بوائے لگے اتار لیں مگر جلنے نہ پاسے۔ اس کے لئے مٹی کا کورا برتن زیادہ بہتر ہے۔

(الف) **خمیس آبریشم**  
 آبریشم کو پاک صاف کر کے باریک تراشیں اور مذکورہ بالا طریقہ پر خمیس کر لیں جب سخت ہو کر پیسے جانے کے قابل ہو جائے تو انار لیں۔

(ب) **افیون خمص**  
 افیون کو سمونے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کسی برتن میں ڈال کر آگ دیں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پیسے کے قابل ہو جائے۔

(ج) **پھٹکری بریان** (دش بمانی ہریان)  
 پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر یا تو بے پردہ رکھ کر آگ پر اس قدر گرم کرتے ہیں کہ وہ پھٹنے کے بعد تاشے کی شکل اختیار کر لیتی ہے اور اس میں کی رطوبت غائب ہو جاتی ہے۔  
 اس کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔

(د) **نیلا تو تیا بریان** (Copper Sulphate)  
 نیلا تو تیا کو بریان کرنے کی ترکیب بھی پھٹکری کے مانند ہے۔

(ه) **ختم کنوچہ بریان**  
 ختم کنوچہ کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر گرم کریں۔

۱۴۔ **تشویہ** (بھجلا نا، مشوی کرنا) (Roasting)  
 تشویہ کے معنی بھجلا نا کے ہیں اور جو چیز بھجلائی جاتی ہے اسے مشوی یا مشوی کہا جاتا ہے۔ جیسے سقمونیا مشوی۔

سقمونیا کو مقوی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سقمونیا ولایتی حسب ضرورت لے کر اس کو سیپ کے اندر جو فہ بنا کر بھریا جاتا ہے اور اس سیپ کے حصہ سے جو فہ کو بند کر دیا جاتا ہے۔ اس پر کپڑا الیٹ کر اس پر گھسوں کے آنے کا لیپ چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس سیپ کو آگ کی تیز راکھ میں رکھا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ آگ سرد ہو جائے۔ سرد ہونے کے بعد آنے کو ہٹا کر سقمونیا حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہی سقمونیا مشوی کہلاتا ہے۔

15۔ تخمیر (خمیر بنانا، Fermentation) جس کے نتیجے میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہوتی ہیں مثلاً جوہر شراب۔ سرکہ و مختلف انواع و اقسام کی ترشیاں وغیرہ

16۔ تدخین (دھواں بنانا، Fumigation) کاجل لینے کے عمل کو تدخین کہتے ہیں۔ اس میں دوا کو جو اسے محفوظ رکھ کر جلائیں۔ اور اس کے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جس قدر دھواں لگے اس کو لے کر کام میں لائیں۔ یہی کاجل ہے۔

17۔ تدکین (حرب کرنا، Oiling) کسی خشک دوا کو روغن دار کرنا یا روغن سے حرب کرنا۔۔۔ یہ اصطلاح زیادہ تر بلیہ جات کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ کیونکہ اظرفلا میں بلیہ جات کو حرب کرنے کے لیے روغن بادام۔ یا روغن کنجد یا گھی استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے اور مروڑ وغیرہ پیدا کرنے کی شکایت جاتی رہتی ہے۔

18۔ ترسیب (ترہ نشین کرنا، Precipitation) یہ عمل تعقید کے مقابل ہے جس میں کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ جس سے اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

## ۱۹۔ ترشیج / شیکانار / *Recalculation*

کسی رقیق سیال مادہ کو قیف جس میں روئی یا مسامدار کاغذ یعنی جاذب رکھ کر گزارا جاتا ہے۔ سیال مادہ قیف کے ذریعہ قطرہ بہ قطرہ دوسرے برتن میں جمع ہو جاتا ہے اور رسوب یا غیر محلول اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے جس سے گندہ سیال صاف و مخمل شفاف ہو جاتا ہے۔ مافی کے ذریعہ جو چیز چھانی جاتی ہے اسے مروق کہا جاتا ہے۔ مثلاً آب کا سنی سبز مروق، آب برگ غنہ، الغلب سبز مروق وغیرہ۔

## ۲۰۔ تصفیہ / مصفی / صاف کرنا، *Clearing*

جب کوئی دو افاسد اجزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے تو اسے مصفی کہا جاتا ہے۔ مثلاً سلاجیت مصفی، پارہ مصفی، شہد مصفی وغیرہ۔

## الف / پارہ مصفی / *Purified Masruq*

پارہ کو کاٹھے کپڑے میں ۴۰ بار چھانیں۔ پھر اس کو سیہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑا ہی میں اٹک پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائے گی۔ پھر پرانی اینٹ کے براد میں ایک روز کھول کر تین بعد از آن گھوار کے لعاب اور مغز منداس کے جو شانہ میں دو روز کھول کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ عمدہ صاف ہو گا۔

دوسرا طریقہ :- پارہ میں ہلدی کا سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے۔ جب سفوف سیاہ ہو جاتا ہے۔ دوسرا تازہ سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے اس وقت تک رگڑتے ہیں کہ ہلدی کا پاؤڈر سیاہ نہ ہونے پائے۔ اس طرح جو پارہ ماسرہ وہ مصفی یا مدبر پارہ کہلائے گا۔

تیسرا طریقہ :- پارہ کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ساتھ ۱۲ گھنٹے تک رگڑا جاتا ہے بعد ازاں پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مصفی کیے ہوئے پارے کو دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔



### اب بہروزہ مصفیٰ

ایک دہائی میں ۳ حصہ پانی رکھ کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر بہروزہ پھیلائیں اور دہائی کے نیچے ہلکی آگ جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پگھل کر کپڑے میں سے گذر کر پانی میں چلا جائے گا۔ موٹے ذرات کپڑے پر رہ جائیں گے۔ اور صاف بہروزہ پانی کے تہ میں بیٹھ جائے گا پانی ٹھنڈا ہونے کے بعد منتہا کر کر اس بہروزہ کو سایہ میں خشک کر لیں۔ اسی کو بہروزہ مصفیٰ یا ست بہروزہ کہتے ہیں

### رج پوست بیضہ مرغ

انڈے کے چھلکوں کو باریک باریک ٹکڑوں میں تقسیم کیا جاتا ہے اس میں نمک کا پانی ڈال کر اتنا دھوئے ہیں کہ انڈوں کے اندر کی جھلی ان چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سے علاحدہ ہو جاتی ہے اس کے بعد ان ٹکڑوں کو صاف پانی سے دھو لیا جاتا ہے اس کے بعد خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی مصفیٰ پوست بیضہ مرغ ہے۔

### رد شہد

جب تازہ شہد کو حاصل کیا جاتا ہے تو اس میں موم اور شہد کی مکھیاں وغیرہ لپے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کو صاف کرنے کے لیے پہلے موم کے کپڑے یا کپڑے وغیرہ سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر جوش دیا جاتا ہے ایک دو جوش کے بعد اس کو نیچے اتار کر اس کے اوپر کے کف کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے اس قسم کے شہد کو کف گرفتہ (جھاگ دور کیا ہوا) کہتے ہیں، آگ سے علاحدہ کر کے جھاگ اتار لیا جاتا ہے۔ درنہ چوبے پر رکھ کر جھاگ اتاریں تو کف نکلتا ہی رہتا ہے یہاں تک کہ پورا شہد ختم ہو جاتا ہے۔

### رس خراطین مصفیٰ

زندہ کچھو کچھوں کو چھانچھ کے اندر جس میں نمک ملا لیا ہو ڈالیں۔ کچھو سے تمام مٹی چھاچھ

کے اندر اگل دیں گے کچھوں کو نکال کر اور دھو کر خشک کریں اور سفوف بنا کر کام میں لائیں۔

## ۵) سلاجیت

سلاجیت کو پانی میں حل کر لیا جاتا ہے اور چند گھنٹے تک رکھ دیا جاتا ہے۔ اس اثناء میں کنکر اور مٹی کے ذرات وغیرہ پانی کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ آہستہ سے اس پانی کو دوسرے برتن میں منتہار لیا جاتا ہے۔ اس عمل کو دو تین دفعہ دوہرایا جاتا ہے۔ آخر میں اس صاف پانی کو دھوپ میں رکھ کر اڑا لیا جاتا ہے جب گاڑھا سا حصہ بچ جاتا ہے یہی سلاجیت مصفی یا سمت سلاجیت کہلاتا ہے۔

## تصفیہ جوہر اڑانا اور Sublimation

یہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصفیہ کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں۔ اس عمل میں کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان بخارات کو برودت پہنچا کر اوپر کے برتن کی سطح پر منجمد کر دیا جاتا ہے۔ جیسے جوہر رسکیور جوہر لوہا وغیرہ

## ترکیب

جس دوا کا جوہر اڑانا ہو اس کو مٹی کے دو کوزوں میں رکھا جاتا ہے۔ پہلے دوا کو شراب میں حل کر لیتے ہیں پھر اس کی نکیہ بنا کر نچلے کوزے میں رکھا جاتا ہے اوپر کے کوزے کے اندر کھرباشی یعنی تھوڑا سا کھالیں۔ دونوں کوزوں کو بند کر کے اس کے کناروں کو گہیوں کے آٹے سے بند کریں تاکہ دھواں نہ خارج ہو سکے پھر ۱۰۰ ڈولٹ کے الکرک چولہے پر کوزے کو رکھ کر گرم کریں۔ اوپر والے کوزے پر ۴-۵ جہہ کھڑا کر کے رکھیں۔ گرم ہونے پر کڑا بدلتے جائیں۔ ۲ گھنٹے کے بعد برتن کو چولہے پر سے اتار کر سرد کر لیا جاتا ہے۔ جب برتن سرد ہو تو دونوں کوزوں کو ملاحظہ کیا جاتا ہے۔ اوپر کے کوزے پر سفید قلی سفوف جمع ہو جاتا ہے یہی جوہر ہے (شکل 26) قلمی

## طبخ پکانا، باننا۔ جوشاندہ بنانا، آر *Decoction*

ایک یا چند ادویہ جکو پانی یا کسی عرق میں جوش دینے سے جو سیال حاصل ہوتا ہے اس کو مطبوخ یا جوشاندہ کہا جاتا ہے۔ جیسے مغلی بھی کہتے ہیں، اگر دواؤں کو زیادہ موثر بنانا ہو تو انہیں رات بھر سرد پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جس کا فائدہ یہ ہے کہ بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو سرد پانی میں حل ہو جاتے ہیں اور بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو گرم پانی میں حل ہوتے ہیں اس لیے صبح میں جوش دینے سے اجزائے موثر جوشاندہ میں آ جاتے ہیں۔ عام طور پر جوشاندہ کے لیے کچا دستور رائج ہے۔ لیکن بعض وقت دوا کی لطافت کے پیش نظر یہ ایت کی جاتی ہے کہ ”جوش خفیف دیا جائے۔ اس کا مطلب یہ ہو کہ دوا کو زیادہ دیر تک پکایا نہ جائے۔ جیسا کہ بہدان۔ عتاب۔ ہستان کے نسخے میں ”جوش خفیف“ دادہ۔ لکھا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں مفقود ملا تا ہو تو پیس کر ملائیں اور دوبارہ چھان کر استعمال کریں۔ مغز لہٹس کو صرف گرم جوشاندہ میں ملا کر ہاتھوں سے مل کر چھان لیا جاتا ہے اور پلایا جاتا ہے۔ تیار جوشاندہ کو گرم کرنے سے تاثیر کم ہوتی ہے۔

اگر جوشاندہ میں کٹوٹ اور افتون جیسی دوائیں ہوں تو انہیں باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دوا کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں جڑیں، لکڑیاں، خم وغیرہ ہوں تو ان کو نیم کوفتہ نیم کوب کر کے ڈالنا چاہیے۔

جوشاندہ کا برتن قلعی دار یا اسٹین لس اسٹیل ( *Stainless Steel* ) کا ہونا چاہیے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہیے۔ کھٹی اور کسبلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہوتے ہیں۔ اس کا آخر جوشاندہ میں آتا

ہے۔ مطبوخ جوشاندہ چونکہ عرصہ تک پڑے رہنے سے خراب ہو جاتا ہے۔ اس لیے بوقت ضرورت تیار کر لینا چاہیے۔ ۲۴ گھنٹے کے اندر اندر جوشاندہ کو استعمال کر لینا چاہیے۔ جوشاندہ ہمیشہ سرد امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ جوش دینے سے اس کا مزاج گرم ہو جاتا ہے۔ جیسے کھانسی نزلہ۔ زکام وغیرہ میں جوشاندہ ہی

استعمال کرتے ہیں۔ لیکن گرم نزلہ میں باردار جزاً مثلاً بہداد سپستان کے اضافہ سے نزلہ کی رطوبت میں تبدیلی پیدا ہوتی ہے۔

23۔ **لغج (بھگونا۔ فیساندہ بنانا) Rhus Toxicaria** :  
ایک یا چند ادویہ کو گرم پانی یا طرّق میں رات بھر بھگو کر رکھ دیئے ہیں۔ صبح کو بغیر گرم کیے ہاتھ سے مل کر چھان لیتے ہیں۔ یہی معمول نقوع یا فیساندہ Rhus Toxicaria کہلاتا ہے اس کا مزاج سردی کی طرف مائل ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو عام طور پر گرم امراض میں بطور منفع کے پلایا جاتا ہے جیسے نقوع شاسترہ وغیرہ۔

### ضروری ہدایات

- 1۔ سخت دواؤں کو نیم کوپ کر کے بھگونا چاہیے۔ تم کتان اور بہدانہ کو کوٹنے کی ضرورت نہیں۔ عتاب اور سپستان کو نیم کوپ کر لینا چاہیے۔
- 2۔ جس برتن میں ادویہ کو بھگو کر رکھا جاتا ہے وہ قلعی دار ہونا چاہیئے۔ اور اس کو ڈھانک کر رکھنا چاہیے تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ اگر چینی یا تाम چینی یا مٹی کا کورا ظرف ہو تو بہتر ہے۔
- 3۔ نسخہ فیساندہ میں شگنجین یا شربت وغیرہ ملانا ہو تو فیساندہ کو چھاننے کے بعد ملانا چاہیے اور پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں۔ اگر فیساندہ میں کلقتد ملانا ہو تو چھاننے کے بعد کلقتد کو پیس کر ملانا چاہیئے۔ پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں
- 4۔ اگر ممکن ہو تو فیساندہ بنانے میں آب مقطر یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے۔
- 5۔ اگر ایک یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھ کر فیساندہ بنانا ہو تو پوٹلی کے لیے مثل پیسا ہار یک اور سادانہ کپڑا استعمال کرنا چاہیے اور اس پوٹلی کو ظرف فیساندہ میں ڈورے سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہیے
- 6۔ بیرونی ہوا میں اگر سردی یا خشکی ہے تو فیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے۔ اور اگر ہوا گرم ہو تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد مغل ہو جاتے ہیں۔ اس لیے فیساندہ کے بنانے

میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے

(7) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے۔ خیساندہ یا جوشاندہ جب دیر تک رکھے جاتے ہیں تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں خواہ وہ بظاہر نمایاں نہ ہو۔

جوشاندہ اور خیساندہ کا تحفظ :- اگر یہ چاہیں کہ روز کا بنا ہوا جوشاندہ یا خیساندہ چند دن تک محفوظ رہے تو اس کی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور سکھائے ہوئے شیشوں میں بالب منہ تک بھر کر معبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے اور نہ باہر سے ہوا سکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک رہے گا یا جمت سیسہ یا رنگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا دیں تو زیادہ مناسب ہے۔ اس طرح کا جوشاندہ سہ ہفتے تک محفوظ رہ سکتا ہے۔ بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار شامل کر کے بہت ہی غلیظ دکاڑھا جوشاندہ و خیساندہ بشکل رب یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے ہیں۔ اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اس کی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اس وقت کیا جاتا ہے جب کہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیاری کرنا وقت طلب ہوتا ہے۔ لیکن اس کے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر نہیں ہو سکتے۔

24۔ سسوطرناک میں چپکانے کی دوا، SNUFF ،  
دوا کسی ڈراپر، DROPER ، میں ڈال کر قطرہ بہ قطرہ ناک میں ٹپکانی جاتی ہے۔

25۔ سکوب رٹھنڈا یا گرم پانی گراتا،  
جوشاندہ یا خیساندہ جو کچھ بلندی سے تمام بدن یا کسی حصہ بدن پر گرایا جائے۔ اس عمل کو سکب ردھنا کہا جاتا ہے۔ مثلاً سر سام اور جنون وغیرہ کی صورت میں ٹھنڈا پانی مریض کے سر پر دھارا جاتا ہے۔ جسے سکوب بار د کہا جاتا ہے اور پانی کے گرم چھنے کی صورت میں سکوب جار کہا جاتا ہے۔

26۔ **سنون دندانوں کا پھن** (Tooth Powder)  
اس غون کو کہتے ہیں جو خصوصیت کے ساتھ دانتوں پر ملنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔

27۔ **شمووم** (سوناگھنے کی دوا)  
خواہ خشک ہو یا تر جمع شموومات، اس عمل کو اشٹام رسوناگھنا کہا جاتا ہے۔ جس میں ادویہ کے لطیف اجزاء بصورت بخارات مسعود کر کے ناک کے جوف اور ہوا کی نالیوں تک پہنچتے ہیں۔

28۔ **شیاف** (سوناگھنے کی دوا)  
بعض دواؤں کو گولی کے بجائے بتی یا غزولی شکل میں بنا کر رکھ لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت استعمال کرتے ہیں۔ یہ دوا برونی استعمال کیلئے ہے۔ کھانے کیلئے نہیں۔ انکیس نکان کی اکثر دوائیں اسی طرح تیار کر کے رکھی جاتی ہیں تاکہ باریک طرف سے گھسنے میں آسانی ہو۔ مثلاً شیاف ابھن۔ شیاف احمد وغیرہ۔  
جب کسی زخم یا ناسور کے لیے شیاف بنایا جائے تو اسے جو کی شکل میں باریک باریک بنانے میں لگا ہے صابن کا شیاف غزولی شکل کا بنا کر مقعد کے اندر داخل کیا جاتا ہے۔ کبھی کپڑے کی بتی بنا کر کوئی دوا لیتھو کر ناک۔ کان۔ مقعد اور غورتوں کی اندام نہانی میں اندر رکھی جاتی ہے۔

29۔ **جھول** (دوا)  
جب اس قسم کی جی کپڑے وغیرہ سے بنا کر اور دوا لیتھو کر اندام نہانی یا مسرزمیں داخل کی جاتی ہے تو جھول کہتے ہیں۔ لیکن عام طور پر کسی دوا کے جو شاندرہ یا تمام نہانی کو دھونا بھی جھول کہلاتا ہے۔

### ۳۰۔ فرزجہ (Vaginal Suppository)

وہ جتنی جو دواؤں سے ملوث کر کے عورت اپنی اندام نہانی میں رکھتی ہے۔ یہی وقت ایک صاف کپڑے میں دوا کی پوٹلی، عذاب کے برابر باندھ کر فرج کے اندر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح کی پوٹلی رحم کے اندر پہنچنے اور پوٹلی کا تھوڑا سا کپڑا یا اس کا دھاگہ اسلام نہانی سے باہر نکلے رہنا چاہیے تاکہ نکالنے کے وقت پکڑنے میں آسانی ہو۔

### ۳۱۔ فٹیلہ (شافہ) Bougie

کپڑے یا روئی وغیرہ کی جتنی بنا کر اس کو کسی غلیظ یا رقیق دوا میں تر کر کے بدن کے کسی سو رانخ یا ناسور وغیرہ میں رکھتے ہیں یہی فٹیلہ کہلاتا ہے۔

### ۳۲۔ کبوس (Pressing)

تیرا شکم دوا کو پیس کر بڑی یا چھوٹی ٹکیہ بناتے ہیں اور اسے مقام مرض پر رکھ کر تازہ پتے سے باندھ دیتے ہیں تاکہ دوا کی رطوبت دیر تک قائم رہے۔ اسی طرح گلابے ماش کے آنے کی موٹی روئی پکا کر جسے ایک طرف کچا رکھا جاتا ہے اور کچی سطح پر تیل وغیرہ لگا کر گرما گرم مقام مادی پر باندھا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ یا کبوتر ترونج کر کے اس کے شکم کو آلائش سے صاف کر کے گرما گرم سر وغیرہ پر باندھ دیا جاتا ہے۔

### ۳۳۔ ذرور (چھڑکنے کی دوا) Sprinkling Powder

وہ پس ہوئی خشک دوا سفوف جو کسی سطح پر چھڑکی جاتی ہے۔ مثلاً قلاع کی صورت میں زبان پر۔

### ۳۴۔ عطوس (چھینک کی دوا) Sneezing Powder

وہ باریک سفوف جس کے سونگھنے سے چھینک آتی ہے۔ مثلاً ناس، نسوار وغیرہ۔

32

35 غارہ

وہ باریک سفوف چوچہ سرہ وغیرہ پر رنگ بھارنے کی غرض سے ملا جاتا ہے  
اس سے سفوف کی ایک باریک تہہ بشرہ پر قائم ہو جاتی ہے۔

36 نورہ ربال مونڈنے والی دوا

وہ دوا جس کے لگانے سے بال گر جاتے ہیں۔

37 دوا المشک

چند قیمتی۔ لذیذ۔ خوشبودار اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے۔

38 مُفَرِّح Exhilarant

چند قیمتی اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے جو طبیعت میں فرحت  
پیدا کرتا ہے۔

39 طلاء (Liniment)

بیرونی طور پر لگانے کی رقیق یا خلیفہ دوا ہے۔

40 عصر رنجوزاد Squeezing

اس عمل سے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا پھوڑ دھارہ حاصل کیا جاتا ہے۔ مغزیات  
سے روغن اس عمل سے نکالا جاتا ہے۔

41 مہار الفواکہہ دھلیوں کا پھوڑا ہوا پانی اور Fruit Juice

میوہ جات کے پھوڑے ہوئے پانی کو فواکہہ کہتے ہیں۔ اس پانی کو گرم کر کے گاڑھا  
بنائیں تو اس کو عصارہ کہتے ہیں عصارہ اقا قیا۔ عصارہ دار ہلد۔ عصارہ اقا قیا کے لیے،



درخت کیکر دھول کی کچی بھلیاں لے کر اس کو کوٹ کر رس بخوڑ لیتے ہیں۔ اس رس کو آگ پر پکاتے ہیں یا دھوپ میں رکھتے ہیں۔ یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اسی طرح عصارہ رسوت و عصارہ دارہلد کو تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی درخت دارہلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں یہاں تک کہ ان کی تمام قوت پانی میں آجاتی ہے۔ بعد میں چھان کر اس حد تک جوش دیتے ہیں کہ وہ غلیظ ہو جاتا ہے اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اس کا زلال بوا سیر میں بے حد مفید ہے۔ اسی طرح عصارہ ریوند جینی بھی بنایا جاتا ہے۔ عصارہ کدوب بھی کہا جاتا ہے۔ رب بنانے کے لیے کسی نباتی پھل۔ پھول۔ پتے جڑ وغیرہ کا رس و عصارہ نکال کر یا خیساندہ یا جو شانده بنانے کے بعد یہ آگ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ یہی رب کہلاتا ہے۔ لیکن آج کل چند رب تیار ملتے ہیں جیسے رب ہی۔ رب۔ سیب وغیرہ۔ یعنی میوؤں کا رس یا خیساندہ یا جو شانده حاصل کر کے اس رس کی وزن سے نصف شکر ملا کر گاڑھا تو ام تیار کر لیتے ہیں۔ بعض دفعہ بخوڑے ہوئے میوؤں کے رس سے چوتھائی وزن شکر ملا کر گاڑھا تو ام حاصل کرتے ہیں یہی رب کہلاتا ہے۔

## ۴۲۔ زلال

دواؤں کو جب پانی میں بھگو دیا جاتا ہے تو اس کے اوپر کے پانی کو زلال کہتے ہیں جیسے زلال تھرمندی۔ زلال آلو بخارا وغیرہ۔ زلال بنانے کے لیے مثلاً امی ایک تول لے کر اس کو پانی سے صاف دھو کر رات بھر ایک پیالہ میں قدرے پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ صبح کو امی کو بغیر ملے آہستہ سے اس کے اوپر کے رنگین پانی کو حاصل کیا جاتا ہے یہی آب زلال تھرمندی کہلاتا ہے۔ اسی طرح آلو بخارا کا زلال بنایا جاتا ہے جو مفردی امراض میں بے حد مفید ہے۔ ہمارے استعمال کرنے سے صفا خارج ہوتا ہے۔

## ۴۳۔ قطور ٹپکانے کی دوا ( Drops )

اکھ کان امدناک میں ٹپکانے کو قطور کہتے ہیں۔ جیسے قطور اذن وغیرہ

44۔ کئیل (سرمہ) *Collodium*  
باریک سفوف ہیں کر آنکھ میں لگایا جاتا ہے۔ بعض وقت پانی میں ہیں کر آنکھ میں لگاتے ہیں۔

45۔ کئیلی  
پارہ معقی اور گرد ہلک آملا سار کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھل کر لیا کہ کاجل کی طرح سیاہ رنگ کا سفوف بن جائیں۔ اسی کو کئیلی کہتے ہیں۔

46۔ لٹنچ سو لگھنے کی دوا، (Inhalative liquid)  
وہ رقیق خوشبودار دوا جو کسی چوڑے منہ کے شیشے میں رکھ کر مریض کو سونگھائی جائے جیسے خوشبودار پھل، پھول وغیرہ عرق میں ڈال کر سنگھاتے ہیں۔

47۔ حلیب (شیرہ) *Emulsion*  
بعض مغزیات یا خشک دواؤں کو پانی سے دھونے کے بعد پتھر کے کھل میں ڈال کر یہاں تک پیسا جاتا ہے کہ وہ باریک ہو جائے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی یا عرق ڈال کر پیسا جاتا ہے تو سفید دودھ حاصل ہوتا ہے اس کو شیرہ کہتے ہیں جیسے شیرہ مغز کدو۔ شیرہ خٹماش۔ شیرہ تخم فرزد وغیرہ۔ خصوصاً گرم بیماریوں میں شیرہ جات استعمال کرنے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ مریض کی بے چینی اور گھبراہٹ دور ہوتی ہے۔

48۔ ضاد (ریب) *Paste*  
خشک دوا کو پیس کر اس میں پانی ملا کر ریب سا بنا کر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ جیسے ضاد ملل۔ ضاد السی وغیرہ۔

### 54 نیم کوفتہ (دھکپلا ہوا)

اکثر جوشاندہ فیسردہ میں دواؤں کو نیم کوفتہ کرنا پڑتا ہے جیسے اصل اسوس۔ تیج کاسنی تیج بادیان۔ سپتان وغیرہ

### 55 مخوف خراشیدہ (صاف کیا ہوا)

یعنی تربد کے اندر سے کاڑی نکال جائے تو وہ مخوف (نالی دار) کہلائے گا۔ اگر جس تربد کو ہاتھ سے ادھر کے سیاہ حصے کو چھلا جائے تو وہ خراشیدہ کہلائے گا۔ یعنی جب تربد جو فدا اور سر چھلا ہو اس کو مخوف خراشیدہ کہتے ہیں۔ اصل اسوس کو بھی خراش کراستمال کیا جاتا ہے۔

### 56 مقرض

قینچی سے کترے ہوئے کو کہتے ہیں جیسے ابریشم مقرض وغیرہ۔

52 پاشیدہ (چھوک کر) *Spreading*  
جسے اسپنول۔ خاکسی۔ تخم ریحان وغیرہ جوشاندہ پر چھڑک کر مریض کو پلاتے ہیں۔

53 مغربل (چھلنی سے چھتا ہوا) *Sieved*  
اکثر غاریقون کو پانی میں مل کر کے بالوں کی چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھتے ہوئے جز کو غاریقون مغربل کہا جاتا ہے۔

### 54 بدرقہ (دھکپلا ہوا)

اس چیز کو کہتے ہیں جو سادہ ہوتی ہے۔ دوا کھا کر اوپر سے پلائی جاتی ہے۔ جیسے خربت۔ عرقیات۔ بدرقہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔

55 چہار تخم (Four Seeds)  
میں تخم کنوچہ، تخم ریحان، تخم بارتنگ تخم اسپنول شامل ہیں۔

56 چہار مغز (Four Kernels)  
مغز تخم خربوزہ، مغز تخم تربوز، مغز تخم ککڑی، مغز تخم کدو کو کہا جاتا ہے

7 لبیدی  
گوندی ہونی نیم ہندو چیز جس سے گولی بنائی جاسکے۔

58 سفوف چکی  
اس سفوف کو کہتے ہیں جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔

59 اطفا مہ بھادو دینا  
کسی دھات کو گرم کر کے جو شاندرہ یا رس میں ڈبو دیتے ہیں اس کو بھادو کہتے ہیں  
یا پٹ دینا بھی کہتے ہیں۔

60 سق (پینا) Pounding  
غٹک ادویہ کو پیس کر سفوف بنانا سق کہلاتا ہے۔

## باب دوم

### آلات دواسازی (قدیم و جدید) اور ان کی تشریح و طریقہ استعمال

۱۔ کھل دیکھئے شکل نمبر (۱)

کھل کی قسمیں ۱۔ سنگ مرمر۔ سنگ سیاہ۔ سنگ موسیٰ۔ سنگ خارا۔ سنگ سُمّاق وغیرہ۔ ان سب پتھروں کی کھل بنتی ہیں۔

ان میں سنگ سُمّاق کا کھل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والا ہوتا ہے۔ یہ کافی قیمتی ہو کرتے ہیں۔ اس میں جواہرات جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرد۔ یشب وغیرہ کو پیسا جاتا ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسیٰ نرم پتھر کے ہوتے ہیں جن میں جواہرات و جھڑیات کو نہیں پیس سکتے۔ اگر بالفرض محال ان میں جواہرات و جھڑیات کو پیسا جائے تو کھل اس قدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جواہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔ چنانچہ ان کھلوں میں زعفران و مصطکی وغیرہ کو پیستے ہیں۔

کھل کرنے کی دو صورتیں ہیں (۱) خشک کھل کرنا (۲) تر کھل کرنا جس میں دوا کے ساتھ کسی بوٹی کا رس۔ کوئی عرق یا کوئی سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے کھل کی ہوئی چیز کو محلول بھی کہتے ہیں۔ جیسے محلول یاقوت۔ محلول مروارید۔ محلول صخر الیہود وغیرہ یعنی یاقوت۔ زمرد۔ عقیق۔ یشب۔ مروارید۔ جھڑ الیہود۔ صدف۔ مرجان وغیرہ کو سنگ سُمّاق کی کھل میں بہت ہی باریک پیس لیتے ہیں اور اس میں اس قدر عرق گلاب یا عرق بید مشک ڈالتے ہیں کہ دوا خوب تر ہو جائے اور رگڑنا شروع کر دیں۔ اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک محسوس نہ ہو اور کھردراہن محسوس ہو تو دوبارہ عرق ڈال کر کھل کر لیتے ہیں یہاں تک کہ بالکل نرم سفوف ہو جائے اور انگلیوں سے ملنے پر کھردراہن محسوس نہ ہو۔

سرمر کو بھی اسی طرح پیسا جاتا ہے اور اس سفوف کو ریشم کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے جو سمیت ہی باریک سفوف ہوتا ہے تاکہ آنکھوں میں خراش پیدا نہ ہو۔

## 2- ہاون دستہ (ہانی)

اس میں ایک لوہے کی اوکھلی ہوتی ہے اور ایک لوہے کا دستہ ہوتا ہے۔ دو یکھے شکل نمبر 2 اس میں سخت اور خشک جڑیں۔ لکڑیوں۔ چھانوں۔ پتوں۔ پھلوں وغیرہ کو کھلا جاتا ہے۔ بعض اوقات سخت تخم اور خشک دواؤں کو کوٹ کر باریک سفوف بھی بناتے ہیں۔ عام طور پر تھوڑی مقدار میں دواؤں کا سفوف بنانے کے لیے لوہے کا ہاون ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑی مقدار میں پیسا ہو تو جدید مشین کو استعمال کیا جاتا ہے۔

## 3- قرع انبق

قرع حاصل کرنے کے لیے مختلف آلات میں سے یہ بھی ایک ہے۔ جس کے ذریعہ مختلف دواؤں کا قرع باسانی نکالا جاسکتا ہے جسے قرع بادیان، قرع گاؤزبان، قرع مصلیٰ خون، قرع کاسنی، قرع کامنی وغیرہ وغیرہ چونکہ مختلف ادویہ میں مختلف اجزاء موثرہ (Active Constituent) ہوتے ہیں جن کو عمل کشید (Distillation) کے ذریعہ ان کے اجزاء موثرہ کو دور سے الگ کر کے قرع کی شکل میں حاصل کر لیا جاتا ہے۔

قرع انبق دو الفاظ قرع اور انبق سے مل کر بنا ہے۔ قرع کے لغوی معنی کدو کے ہیں اور چونکہ اس آئنا کا ایک جز تانبے کا گول دیگ ہے جو گول کدو سے مشابہ ہوتا ہے اس لیے اس کو قرع کہتے ہیں اور انبق اس مخصوص سرپوش حصہ کو کہا جاتا ہے جہاں بخارات پہنچ کر پانی میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ یہ سرپوش حصہ اس دیگ پر ڈھکن کا بھی کام دیتا ہے۔ اس کی بالائی اور زیریں سطحوں سے دو ٹوٹیاں لگی ہوتی ہیں جس کو بالترتیب بالائی و زیریں ٹوٹیاں کہتے ہیں۔ بالائی سطح پر جو ایک گھیرے سے گھرا ہوتا ہے۔ باہر سے ٹھنڈا پانی ڈالتے ہیں تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات یلانی کی شکل اختیار کر سکیں۔ اس طرح اس

گنبدِ ناچت میں سماعت گھنے سے جو پانی کے خطرات بنتے ہیں وہ زیریں سطح کے کانٹوں پر موجود گول نابیدار گھیرنے میں جمع ہو کر زیریں ٹوٹی کے ذریعہ باہر نکلنے لگتے ہیں۔

## عرق کشید کرنے کا طریقہ

عموماً عرق کشید کرنے کے مختلف طریقے ہو کر رہے ہیں لیکن ایک عام اصول بھی ہے کہ دواؤں کو رات بھر بھگو دیا جاتا ہے اور پھر ان کو مختلف نکالت جیسے قراہنق دیگ جھبکہ وغیرہ میں ڈال کر گرم کرتے ہیں اور ان کے بخارات درجہ حرارت کو سرد کر کے محلول کی شکل میں حاصل کرتے ہیں۔

قراہنق کے ذریعہ عرق کشید کرنے کے لیے پہلے دوا کو قراہنق دیگ میں ڈال کر اس پر انہی دس روپوش حصہ اسے ڈھانک دیتے ہیں۔ اس کو آگ پر رکھتے ہیں۔ دونوں برتنوں کو گھل ملتانے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ پھر دیگ کو چوبیسے پر رکھ کر آگ جلاتی جاتی ہے اور انہی کے اوپر کے حصے میں ٹھنڈا پانی بھر دیتے ہیں۔ جب یہ پانی گرم ہو جائے تو اس کو اسی ٹوٹی کے ذریعہ ڈال کھول کر نکال دیتے ہیں۔ اور پھر دوسرا ٹھنڈا پانی بھرا جاتا ہے۔ زیریں ٹوٹی کے نیچے چینی کا برتن یا کوئی تانبے کا قلعی شدہ برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں عرق کو ٹپکا یا جاسکے۔ اس برتن کو قابض کہتے ہیں۔ جب سارا عرق قابض میں جمع ہو جائے تو دیگ کو چوبیسے سے ہٹالیں۔ اس بات کا خیال رہے کہ عرق کشید کرنے وقت دیگ کو چوبیسے پر اس ٹوٹی کی طرف جھکا ہوا رکھیں جس سے عرق نکلتا ہے۔ ورنہ عرق باہر نکل سکے گا۔ اگر عرق بہت کم اور دیر سے آئے اور پھر پانی کی آواز کم ہو جائے تو یہ جان لینا چاہیے کہ عرق ختم ہو چکا ہے۔ بعض اوقات عرق کی بو بھی بدل جاتی ہے۔ نیز دواؤں اور پانی کا تناسب یہ ہو کہ ایک حصہ دوا ہو تو اس میں 2 حصے پانی ڈال کر 12 گھنٹے تک بھگو دینا چاہیے اور عرق پانی کا نصف حاصل ہونا چاہیے۔

## ۱۔ حمامِ ناریہ

قراہنق کے علاوہ عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے جس کو حمامِ ناریہ کہاجاتا ہے۔ حقیقتاً یہ بھی قراہنق کی ہی ایک قسم ہے۔ اس کے ذریعہ بھولوں۔ بھولوں۔ یا

گوشت وغیرہ کا خالص عرق یا روح کو نکالا جاسکتا ہے اور پھر دوا بھی بننے سے محفوظ رہتا ہے۔

### طریقہ تیاری (دیکھئے شکل نمبر ۱)

جس پھل، پھول یا بوٹی کا عرق نکالنا مقصود ہو ان کو کھل کر ایک تنگ منہ ولے تانبے کے قلعی دار برتن میں ڈالتے ہیں اور پھر اس پر ابوق نگایا جاتا ہے۔ دونوں برتنوں کو گھوٹوں کے آٹے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ تاکہ دھواں باہر نہ فارغ ہو سکے۔ اب ایک بڑے لمبے کی کڑاہی میں ایک لوہے کا اسٹانڈ (سپاڑہ) یا مین اینٹ رکھ کر ان پر دوا کا دیکچہ رکھا جاتا ہے۔ کڑاہی میں پانی بھر دیا جاتا ہے اور نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ پانی کے کھوٹنے سے دیکچہ بھی گرم ہو جائے گا جس کے باعث ادویہ کا پانی بخارات بن کر اٹھنے لگے گا اور پراپت میں موجود سرد پانی سے یہ بھی پانی ہو کر خوشی کے ذریعہ بخوں میں گر جائے گا۔ اس طریقہ میں بھی قلعہ بنتی کے اوپر کا پانی گرم ہونے پر تبدیل کر دیا جائے گا۔ جب کڑاہی میں پانی کم ہو جائے تو اس میں بھی مزید سرد پانی ڈالا جاتا ہے۔

اس میں اور قلعہ بنتی میں نمایاں فرق اتنا ہی ہوتا ہے کہ قلعہ بنتی میں اس کے نیچے براہ راست آگ لگائی جاتی ہے لیکن اس طریقہ عمل میں قلعہ بنتی کو جوش کھاتے ہوئے پانی کی کڑاہی میں رکھا جاتا ہے جس کی وجہ سے ادویہ جلتے سے محفوظ رہتے ہیں اور اس کا خالص عرق بغیر پانی ملائے حاصل کیا جاتا ہے۔

### 5۔ نل بھسکہ (دیگ بھسکہ)

عرق زیادہ مقدار میں حاصل کرنے اور ادویہ کی خوشبو کی حفاظت کرنے کے لیے اس آلہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہی عرق نکالنے کا ایک بہترین طریقہ ہے۔ کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بند اور محفوظ ہوتے ہیں اس لیے غلاب۔ کیوڑہ۔ بید مشک وغیرہ جی خوشبو دار چیزوں کے عرق اس ترکیب سے حاصل کیے جاتے ہیں بطور کشید کرنے وقت بھی اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔

یہ حسب ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے۔ (دیکھئے شکل نمبر 5)



۱) دیگ :- اس پر ایک گنبد نما سرپوش ہوتا ہے۔ دواؤں کو پانی کے ساتھ دیگ میں بھرا جاتا ہے۔

۲) گنبد نما سرپوش :- اس میں ایک سوراخ رہتا ہے جس کے ذریعہ دھن کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیتے ہیں۔

۳) نیچر دھن :- یہ بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار جیسا کہ تصویر سے ظاہر ہے بنا دیا جاتا ہے اور اس کو کپڑا اور رسی وغیرہ سے لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیتے ہیں اس کا ایک بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے تو دوسرا تنگ منہ کے تانبے کے قلعی شدہ برتن "قابله" میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط بند کر دیئے جاتے ہیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے۔

۴) قابله :- یہ ایک تنگ منہ کا تانبے کا برتن ہے جس میں نل کا زیریں سرا ملتا ہے۔ قابله کو ایک ناندہر بکیت میں رکھتے ہیں ناندہ میں ٹھنڈا پانی بھردیا جاتا ہے تاکہ قابله میں بخارات پہنچ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں۔

اس ترکیب میں اکثر لوگ تانبے کے بجائے مٹی کا سرپوش بھی بناتے ہیں لیکن اکثر مین وقت پر اس کے ٹوٹے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اب یہ معلوم کرنے کے لیے کہ آیا عرق ختم ہو گیا یا نہیں کچھ کوڑیاں دیگ میں ڈال دی جاتی ہیں جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہو گا کوڑیوں کی آواز بنو رہنے سے معلوم ہو گا اس وقت فوراً آگ بند کر دینی چاہیے۔

## ۵۔ عرق لوبی

عرق نکالنے کا یہ بھی ایک طریقہ عرق لوبی، نارژی، جنتر کے نام سے مشہور ہے۔ اس کو لوبی کہنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ ایک پیچدار نالی پر مشتمل ہوتا ہے۔ دلو لب یعنی پیچ دیکھئے شکل نمبر ۱۷

## عرق کشید کرنے کا طریقہ

اس کی ترکیب یہ ہے دوائی والی دیگ کے اوپر انہی رکھنے کے بجائے ایک دیا

سرشمد کھا جاتا ہے جس میں ایک پیچیدہ انتہائی مٹی رہتی ہے اس کو دیکھ کر ہر سجدہ پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا آخری سراجہ میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بحارات پیچیدہ اور اس قدر دلجوئی نالیوں سے گزر کر سرشوش پانی کے برتن میں جلتے ہیں اور آخری برتن یعنی قابلہ میں پکھنے لگتے ہیں۔

## پانی اور دوا کی مقدار

اثر بازاری عطاریہ گرام یا اس سے کم دوا میں استعمال کر کے ۲ لیٹر تک عرق تیار کرتے ہیں جو نہایت خفیف اثر ہو تا ہے۔ لہذا کم از کم ۵۰ گرام ادویہ سے ایک لیٹر عرق نکالنا بہت بہتر ہے۔ جسے عرق بلدیان وغیرہ۔

اگر ۵۰ گرام دوا اور ۲ لیٹر عرق نکالنا مقصود ہو تو تقریباً ۱ لیٹر پانی میں دوا کو بھگو دیا کریں تب ۲ لیٹر عرق نکلے گا۔

## ضروری نوٹ ۱

اگر عرق میں دودھ کو بھی شامل کرنا ہو تو اس کو صبح عرق نکلنے کے وقت شامل کرنا چاہیے۔ اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا جائے تو وہ متعفن ہو جائے گا۔

۲۔ اگر عرق کے نسخہ میں مشک، عنبر، زعفران وغیرہ جیسے خوشبودار چیزیں ہوں تو ان کو ایک پوٹلی تھیلی میں باندھ کر (قرع انہی سے عرق نکالنے کی صورت میں) ٹوٹنے کے نیچے اس طرح ٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ ٹپکا کرے پھر اس سے ٹپک کر برتن میں جمع ہوتا رہے لیکن اگر بھجکے کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو نل کے زیرین منہ میں رکھنا چاہیے۔

۳۔ اگر عرق میں مغزیات بھی شامل کرنا ہو تو اس کا شیرہ نکال کر ملایا جاتا ہے۔

۴۔ برگ گاؤ زبان میں چونکہ لعاب کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور اس میں جوش و ابال بھی بہت زیادہ آیا کرتے ہیں اس لیے اس کے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کرنی پڑتی ہے اس پہلے میں بہت ہی بچی آئینچ پر عرق کشید کرنا چاہیے۔ اسی طرح دوسری نکلانہ چیزوں کے لیے بھی ایسا ہی کریں۔

5۔ اگر عرق میں پتوں کے رس و عیسر ملا تا ہوا تو اس کو دیک میں بھر کر عرق نکالا کریں۔

## 7 پاتال جنتر ہپال جنتر

روغن و طلا کشید کرنے کے لیے اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔ اس کی کئی موتیں ہیں۔ جن میں ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ دھلائی شکل نمبر ۱۱، پہلے ایک آتش شیشی میں اور اس پر پڑوٹی کریں یعنی اس پر کڑا اور مٹی لپیٹ کر خشک کر لیں۔ اس کے بعد جس چیز کا تیل نکالنا مقصود ہو اس کو نیم کوفتہ کر کے شیشی میں ڈال دیں اور اس کے منہ میں لمبے کے تار یا پھر گھوڑے کی دم کے بال لگا دیں تاکہ شیشی کے اوںدھا کرنے پر اندر کی دوا باہر نہ نکل سکے۔ لیکن روغن رقیق بہہ کر نکل سکے۔

اب ایک مٹی کا گھڑا (مٹکہ) لے کر اس کا پیسہ علاحدہ کر کے اور گھڑے کو اٹھ کر چوہے پر رکھ دیں شیشی کی گردن گھڑے کے منہ سے گزار کر اندھادیں۔ گھڑے میں اپنے بھر دیں اور آگ لگا دیں۔ شیشی کے منہ کے پاس کوئی برتن رکھ دیں تاکہ اس میں تیل (روغن) جمع ہو سکے۔ گرمی کے پہنچنے پر شیشی کی دوا سے روغن بہہ کر نیچے کے برتن میں چلے گا۔

دوسری ترکیب :- روغن کشید کرنے کی ایک اور ترکیب ہے اور اسی اصول سے روغن بلا در دھلاؤں حاصل کیا جاتا ہے۔ اس ترکیب میں ایک مٹی کا مستندہ برتن (مٹکہ) لے کر اس میں تین چار باریک باریک سوراخ کر دیئے جاتے ہیں اور برتن میں دوا بھر کر اس کے منہ پر سرپوس رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیتے ہیں۔ اس کے بعد زمین میں ایسا گڑھا کر دیتے ہیں جس کے بالائی حلقہ پر یہ برتن اچھی طرح رہ سکے لیکن اس کے اندر نہ چلا جائے۔ اس گھڑے کے نیچے ایک مینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ اور اس کے اوپر اس برتن (مٹکہ) کو اس طرح رکھتے ہیں کہ برتن کے پیندے کے سوراخ مین پیالہ پر پڑیں۔ تاکہ تیل ان سوراخوں سے نکلے اور سیدھ پیالے میں پھنسا رہے۔ دیکھتے شکل نمبر ۱۲، اب گھڑے کے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے گھڑے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اپنے رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکل کر مٹکہ میں موجود سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں ٹپکتا رہے گا۔

آگ کے سرد ہونے پر مٹی کو ملاحظہ کر کے برتن کو ملاحظہ کر لیتے ہیں اور نیچے کے پیالہ میں  
مجموعہ تیل استعمال میں لاتے ہیں۔

### گر کبھ جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۹)

روغن رتیل کو زیادہ مقدار میں حاصل کرنے کے لیے اس ترکیب پر عمل کیا جاتا ہے  
اگرچہ کہ اس سے عرق بھی حاصل کر سکتے ہیں۔ اس طریقہ میں ایک تانبے کا دیگچہ یا مٹی کی بانڈی  
مے کر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ رکھا جائے گا اور اس کے اوپر مٹی کا پیالہ  
رکھا جاتا ہے۔ اینٹ کے چاروں طرف، جن ادویہ کا تیل نکالنا ہو، انہیں نیم کو ب کر کے  
ڈال دیتے ہیں۔ دیا پھر مٹی کے پیالہ کو تاروں سے باندھ کر دیگچہ کے وسط میں بھی لٹکا دیا  
جاتا ہے اور تیل کا آخری سرا برتن کے گلے میں باندھ دیتے ہیں

دیگچہ کے منہ پر ایک برتن جس کا پیندا محذب ہو رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیا  
جاتا ہے۔ دیگچہ کو جو لمبے پر رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیتے  
ہیں جس سے ادویہ کے بخارات اڑ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت  
میں مٹی کے برتن میں گرنے لگتے ہیں۔

### ۱۰۔ جل جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۱۰)

کسی دوا کا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قائم النار کرنے کے لیے ان شاء اللہ کیا اسی اصول  
کو اپناتے ہیں اس طریقہ میں ایک لوہے کی کڑا ہی میں دوا لے کر اس پر ایک کٹورہ اونچا  
کر کے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ جسے "جلندرہ"  
کہتے ہیں۔ اس سے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اس کے بعد کڑا ہی کو پانی سے  
بھر کر نیچے سے آگ لگا دیتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک اس عمل سے دوا قائم النار یا  
روغن ہو جاتی ہے۔ اب پانی کو کڑا ہی سے نکال کر کٹورے کو اکھاڑ لیتے ہیں اور تیل یا  
قائم النار استعمال میں لاتے ہیں۔ جل جنتر کا زیادہ تر دارو مدار مصالحہ "جلندرہ" پر ہے۔ جو  
ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے۔ جس کو جل جنتر کے ذریعہ کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے  
کے عمل میں پیالہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو توڑنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔ اسی کی وجہ سے

پانی دو ایک نہیں پہنچ سکتا۔ اسی بناء پر اس کو مہلندرہ نامی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ اس مصالحہ کو کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ مگر آسان ترکیب یہ ہے کہ ماش کے آٹے اور سفیدی بیض مرع کو ملا کر بھی نہایت عمدہ مہلندرہ بنا سکتے ہیں۔ اس سے پانی کٹورہ کے اندر نہیں داخل ہو سکتا۔

## ۱۱ تیزاب کشید کرنے کے طریقے

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے تو اس سے یہ صاف ظاہر ہو جاتا ہے کہ ضرر اس کے اندر تیزاب رفاص یعنی تیزاب شیر پیدا ہو رہا ہے۔ کیونکہ تیزاب کا نام بھی اسی بناء پر رکھا گیا ہے ہر ترشی میں تیزابیت موجود ہے اور کوئی تیزاب ترشی سے خالی نہیں خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی یا جمادی تیزاب اور کھار (یعنی بوری، قلی، باہم ایک دوسرے کی ضد ہیں۔ اس طرح املی، انار ترش، سبب ترش، لیون کاغذی اور اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں میں ترشی اس لیے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ ہوتا ہے جس کو تحلیل کے ذریعہ الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ چنانچہ دہی کا تیزاب حیوانی، پھلوں کا تیزاب نباتی اور گندھک کا تیزاب جمادی تیزاب کہلاتا ہے۔ بہت ساری چیزیں جب سر یا گل جاتی ہیں تو ان میں تغیر اور اسے قتالہ کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے چنانچہ سرکہ بھی اس کی ایک مثال ہے۔ بعض تیزابیت کو انسان مصنوعی طریقے سے لیبارٹریز میں تیار کر سکتا ہے۔ اور بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں جس کی نمونہ دو شکلیں ہیں۔

پہلے طریقے میں (بطابق شکل نمبر ۱۱) دواؤں کو نیم کو ب کر کے ایک گھڑے میں رکھتے ہیں۔ ایک اور دوسرا گھڑا جس کا منہ رگڑ کر اس گھڑے کے منہ کے برابر کیا گیا ہو رکھ کر جوڑ کر آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیتے ہیں۔ دوا دالے گھڑے کو چولہے پر ترچھا کر آگ لگائی جاتی ہے اور دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھتے ہیں جو چھلے کے مانند ہو۔ اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اس سوراخ سے ایک شیشی کا منہ ملا کر رکھ دیا جاتا ہے تاکہ اس میں تیزاب ٹپکتا رہے۔ گھڑے پر سرد پانی سے بھگوئے ہوئے کپڑے ڈالتے جاتے ہیں۔

دیکھئے شکل نمبر ۱۱ اس طریقے میں دو شیشیاں لی جاتی ہیں ایک

میں دو اڈال کر اس کے مز میں دوسری شیشی کا منہ داخل کر دیتے ہیں۔ دوا کی شیشی کو چھپے پر رکھ کر اس کے نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ دوسری شیشی کو پانی سے بھرے ہوئے برتن میں لٹکا جاتا ہے۔ جب پانی گرم ہو جائے تو اس کو تبدیل کر دیا جاتا ہے۔

## جدید مشین

۱۳۔ گرانڈنگ مل (GRINDING MILL) (دیکھئے شکل نمبر ۱۳)

اس مشین کے ذریعہ خصوصاً دانہ و ارادویہ کا سفوف حاصل کیا جاسکتا ہے۔ اس مشین کے ہوپر *Hopper*، دقیق خاصہ کے ذریعہ دوا ڈال جاتی ہے۔ ہیرس *Beams* کے ذریعہ دوا پیسی جاتی ہے۔ اس کے اندر ایک پنکھا ہوتا ہے جو ہوا کے ذریعہ باریک سفوف کو ایک نالی کے ذریعہ قفل میں پہنچا دیتا ہے۔ اس میں مختلف نمبر کی چھلیاں لگی ہوتی ہوتی ہے۔ جس نمبر کا سفوف چاہیے اس نمبر کی چھلی لگا کر میسا جاتا ہے۔ زیادہ تر ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، ۱۰ نمبر کی چھلی استعمال کی جاتی ہے۔

۱۴۔ گلوب نماساختہ کی (ادویہ کا سفوف بنانے کی مشین) *Globe brand*  
*Microprocessors* مشین

اس مشین کے ذریعہ سخت ادویہ کا سفوف بنایا جاتا ہے۔ جیسے ریونہ، جینی، رنچیل، تمام قسم کی جڑیں، ہلدی، کچھ وغیرہ اس میں بھی مختلف نمبر کے چھلیاں لگے ہوئے ہوتے ہیں اس سے موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔

۱۵۔ باریک سفوف سازی کی مشین (*Micropulveriser*)

(شکل نمبر ۱۵ دیکھیے) اس مشین کے ذریعہ باریک سفوف یعنی ۱۰۰ نمبر اور اس سے زیادہ باریک سفوف حاصل کیا جاسکتا ہے۔ موٹے سفوف کو اس مشین میں ڈالنے سے باریک سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس میں ۱۰۰ نمبر کی چھلی یا اس سے زیادہ ۳۰۰ نمبر تک کی بھی چھلی لگی ہوتی ہے۔ لیکن جڑی بوٹیوں کا سفوف ۱۰۰ نمبر سے زیادہ نہیں حاصل کیا جاسکتا ہے۔ بعض ادویہ میں تیل وغیرہ ہوتا ہے جس کی وجہ سے چھلی کے

سورائیں بند ہو جاتی ہیں۔ اس لیے۔۔ انہر کا سفوف کافی ہے۔

## سفوف مخلوط کرنے کی مشین (MIXER) (شکل نمبر ۱۶ دیکھیے)

اس مشین میں سفوف اور پانی ڈال کر دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جو قمر بنانے کے لیے ضروری ہے۔ بعض اوقات اس میں سفوف ڈال کر اس پر شکریا قوام ڈالتے جاتے ہیں تو اس سے مچون بن جاتا ہے یعنی مچون بنانے کے لیے بھی استعمال کر سکتے ہیں۔ یہ *Granulator* کا ہوتا ہے۔ زنگ دیرہ نہیں آتا۔ بعض وقت ملٹ سفوف کو ملانا بھی ہو تو اس کو استعمال کرتے ہیں۔

## دانہ دار سفوف بنانے کی مشین (GRANULATOR) (شکل نمبر ۱۷ دیکھیے)

اس مشین کے ذریعہ دواؤں کو دانہ دار سفوف میں تبدیل کیا جاتا ہے اس میں پہلے نمبر کی چھنی لگا کر تر سفوف ڈالا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۲۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ چھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۴۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ باریک دانہ دار سفوف حاصل کیا جاسکتا جو قمر بنانے کے لیے ضروری ہے۔ پھر اس سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو سیال پیرافن سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس پر میگ کارب اور سنگ جراثیم کا سفوف ملا کر سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس سفوف کو قمر بنانے کے لیے قمر سازی کی مشین میں ڈالا جاتا ہے۔

## ادویہ کو خشک کرنے کی مشین (DRYER) (شکل نمبر ۱۸ دیکھیے)

عام طور پر دواؤں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ لیکن جب موسم سرد ہو دھوپ نہ ہو یا فوری گرم کرنے کی ضرورت ہو تو دواؤں کو اس مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے اس مشین میں ۲۴ کشتیاں لگی ہوتی ہیں جن کشتیوں میں تو سفوف کو ڈال کر مشین بند کر کے ۵۰ درجہ سنٹی گریڈ سے کم درجہ پر دواؤں کو گرم کیا جاتا ہے اگر زیادہ گرمی پہنچتی جائے تو دواؤں کے اجزائے موثرہ کے پٹنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو ۵۰ درجہ

سنی کرڈپش پر رکھ کر دواؤں کو خشک کر لیتے ہیں۔ خصوصاً داند دار سفوف اسی مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔

## ۱۹۔ قرص سازی کی برقی مشین (TABLET MAKING MACHINE)

شکل نمبر ۱۹ دیکھئے، اس مشین میں مختلف سائز کے ڈائی اور انجینس، DIA & PUNCHES، لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔ اس میں داند دار سفوف ڈال کر مختلف اوزان کے قرص تیار کرے جاتے ہیں ۴ انجینس والی مشین سے ایک گھنٹہ میں ۱۲ ہزار گولیاں تیار کر لی جاتی ہیں۔

## ۲۰۔ خمیرہ سازی کی مشین (PASTE LIQUID MIXER)

شکل نمبر ۲۰ ملاحظہ ہو، اس مشین کے ذریعہ ضامد بھی بنایا جاتا ہے۔ زیادہ تر اس سے خمیرہ جات بنائے جاتے ہیں۔ اس میں ہیز اس (Beaters) لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ جب خمیرہ کا قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس میں نصف حصے تک اس قوام کو بھر کر مشین کو چلایا جاتا ہے۔ ایک گھنٹہ میں قوام سخت ہو جاتا ہے۔ پھر باقی قوام ڈال کر دوبارہ مشین کو چلایا جائے تو دو گھنٹہ میں بالکل سفید اور سخت خمیرہ حاصل ہوتا ہے۔ آج کل زیادہ مقدار میں خمیرہ جات یا سوئی بنا نے کے لیے یہی مشین استعمال کی جاتی ہے۔

## ۲۱۔ ضامد سازی کی مشین (WET GRINDER) شکل نمبر ۲۱ دیکھئے

اس مشین کے ذریعہ ضامد وغیرہ تیار کیے جاتے ہیں۔ بعض وقت کچے پتوں کا رس وغیرہ نکالا جاتا ہے۔ اس میں ایک پتھر کی اوکھلی ہوتی ہے جس میں دوا ڈالی جاتی ہے اس اوکھلی پر پتھر کا دستہ کرٹ کے ذریعہ گھومنے لگتا ہے جس میں دوا پس جاتی ہے۔

## ۲۲۔ قرص پر شکر چڑھانے کی مشین (TABLET SUGAR COATING MACHINE)

ملاحظہ ہو شکل نمبر ۲۲، اس مشین کے ذریعہ قرص پر شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ مشین کے دو حصے ہوتے ہیں پہلے حصے سے شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ اور



دوسرے حصہ میں ریشم کا کپڑا لگا ہوا ہوتا ہے اس پر ردغن وغیرہ ڈال کر ان اقراص کو چکدار بنایا جاتا ہے۔ جس کو *Polishing Pan* کہتے ہیں۔ اس کا مفصل بیان باب چہام میں کیا گیا ہے۔

## 23. جوب کی سختی معلوم کرنے کا آلہ (*Tablet Hardness Tester*)

شکل نمبر ۱۲۳) دیکھئے۔ اس آلہ کے ذریعہ اقراص کی سختی کو دیکھا جاتا ہے۔ جب قرص تیار ہو تو اس قرص کو دو پیچ کے درمیان رکھ کر آہستہ آہستہ ہاتھ کے ذریعہ مشین کو دبایا جاتا ہے۔ جس نمبر پر قرص میں شگاف پیدا ہو یا ٹوٹ جائے تو اتنے کیلو وزن کے دباؤ کے ظاہر کرتا ہے اقراص پر ہاکیلو بعض پر، کیلو بعض پر، کیلو تک کا وزن پڑتا ہے۔ اس سے زیادہ دباؤ نہیں ڈالا جاسکتا۔ کم دباؤ پر قرص جلدی پانی میں حل ہو جائے گی۔ زیادہ دباؤ پر قرص پانی میں جلد حل نہ ہوگی۔ اس لیے اوسط دباؤ پر اقراص کو تیار کیا جاتا ہے (یعنی ۵ کیلو)

## 24. قوام معلوم کرنے کا آلہ *Hand Refractometer Sacchrometer*

(شکل نمبر ۱۲۴) ملاحظہ ہو، پہلے زمانے میں اطباء شربت، معجون اور خیرہ کے قوام اپنے تجربہ سے بتاتے تھے لیکن آج کل قوام معلوم کرنے کے لیے ایک جدید آرتیار کر لیا گیا ہے جس کو *Sacchrometer* یا *Refractometer* کہتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ مختلف فیصد کا قوام حاصل کر سکتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ کوئی غلطی کا امکان نہیں رہتا۔ اس آلہ میں ۵۹ تا ۹۵ درجہ تک نمبرات فیصد میں درج ہوتے ہیں جس نمبر تک سیاہ لکیر نظر آئے اتنے فیصد کو بتاتا ہے۔ جیسے شربت کے لیے ۶۰٪ معجون جوارش کے لیے ۶۰٪ اور خیرہ کے لیے ۶۰٪ تک قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی شکر کے محلول میں کتنے گرام شکر اور کتنے گرام پانی ملایا گیا ہے بتایا جاتا ہے (اس کا مفصل بیان باب پنجم میں درج ہے)

## 25. جدید آلہ کشید (*MODERN DISTILATER*)

اس آلہ کے ذریعہ خوشبو دار ادویہ وغیرہ کا عرق نکالا جاتا ہے جس سے خوشبو اڑنے نہیں پاتی یہ سائنٹفک طریقہ سے عرق کشید کرنے کا آلہ ہے (دیکھئے شکل نمبر ۱۲۵)

## عرق کشید کرنے کا آلہ

حسب شکل اس میں ایک *Stainless Steel* کا بڑا استوانہ یا برتن ہوتا ہے اس میں سپر مار برقی کائینس *COILS* ہوتے ہیں جن کے ذریعہ برقی رو گزاری جاتی ہے۔ اور جس سے اس میں عرق کا پانی گرم ہونے لگتا ہے۔ یعنی کسی دو اکا عرق لکانا مقصود ہو جیسے عرق گلاب وغیرہ تو گلاب کی تازہ پتیوں کو پہلے 12 گھنٹوں تک پانی میں جس کا تناسب 1:12 ہوتا ہے۔ بجگو دیا جاتا ہے۔ دوسرے دن اس پانی کو اس آلہ کے *JAR* میں ڈال دیا جاتا ہے۔ برقی رو کی مدد سے پانی کو گرم کیا جاتا ہے۔ اس *JAR* اسٹیل کے برتن کے درمیان سے ایک نئی گزری ہوتی ہوتی ہے۔ جس کا تعلق اوپر کے استوانہ نما آلہ سے ہوتا ہے۔ پانی کے جوش کھانے کے باعث اس نئی کے ذریعہ صحابہ گزر کر استوانہ میں داخل ہوتی ہے۔ اس نئی کے اطراف نل کے ذریعہ سرد پانی گزارا جاتا ہے۔ جب پانی کے بخارات استوانہ نما برتن کی نالی میں سے گزرتے ہیں تو وہاں سرد پانی سے گلاب کے بخارات عرق میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ اس نئی سے ایک اور نلی جڑی ہوتی ہے جس کے ذریعہ مطلوبہ عرق حاصل کر لیا جاتا ہے دواؤں کی خوشبو وغیرہ خارج ہونے نہیں پاتی اور بہترین خوشبو دار عرق گلاب حاصل ہوتا ہے۔ اس استوانہ کی اوپر والی نلی سے گرم پانی خارج ہوتا رہتا ہے۔

## جوہر اٹلانے کا آلہ

رد کیجئے شکل نمبر 12، اس کا مفصل بیان باب اول اصطلاح 21 میں کیا جا چکا ہے

## باب سوم

### سفوفات کی طریقہ تیاری POWDER

سفوفات "سفوف" کی جمع ہے اور سفوف اس خشک دوا کو کہتے ہیں جو ایک یا کئی دواؤں کو کوٹ چھان کر یا پس چھان کر بنایا جاتا ہے۔ سفوف کا دوسرا نام چورن بھی ہے۔ لیکن خاص طور پر چورن اس سفوف کو کہتے ہیں جو ہضم غذا کے لیے بنایا جاتا ہے اور اس کا جزو اعظم نمکیات ہوتے ہیں جو سفوف دانتوں کو صاف کرنے کے لیے بنائے جاتے ہیں وہ سنون (منجن) کہلاتے ہیں جو آنکھوں میں لگانے کے لیے باریک کھل کر کے تیار کیے جاتے ہیں ان کو کھل (سررم) کہتے ہیں۔

سفوف سب سے پہلا مرکب ہے ورنہ اس سے پہلے یا تو نباتات کی پتیوں، پھلوں وغیرہ کو بطور دوا دیے ہی چایا جاتا تھا یا ان کا رس نکال کر یا پانی میں پس کر چھان کر پیایا جاتا تھا۔ قدیم حکماء میں سفوف کا موجودہ اسطور بیان کیا جاتا ہے۔

فن دوا سازی خواہ بڑے پیمانے پر ہو یا چھوٹے پیمانے پر اپنی جگہ بڑی اہمیت اور ذمہ داری کا کام ہے کیونکہ اگر دوا ساز قرابا دین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے یا عطار، طبیب کے مطابق عمدہ و صاف اصلی دوائیں مریض کو نہ دے تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں کمی کی بجائے اضافہ ہوگا۔ مریض کی جان ہلاکت میں پڑ جائے گی۔ اس لیے دوا ساز کو ایک خلیق دیانتدار آدمی ہونا چاہیے۔ جو انسان زندگی کی قیمت سمجھتا ہو، دل میں خوف خدا رکھتا ہو اور جو مریض سے حسن اخلاق کے ساتھ پیش آتا ہو۔

دوا ساز کو اثنائے دوا سازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے واسطہ پڑتا

## ۱۔ دق و سختی رکھنا اور پسینا (Pounding & Grinding)

مرکب ادویہ کی تیاری میں سفوف استعمال کئے جاتے ہیں۔ مفرد دوا کو سفوف بنانے کے لیے کوٹنا اور پسینا پڑ تلپ ہے۔ جس کو دق و سختی کہتے ہیں۔ سفوف بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

بعض اوقات جو شانہ تیار کرنے کے لیے دواؤں کو موٹا موٹا کوٹنا پڑتا ہے تاکہ دوا کے اجزائے موثرہ پانی وغیرہ میں اچھی طرح حل ہو جائیں۔ اس عمل کو نیم کو فٹہ بھی بھی کہا جاتا ہے۔ بعض دفعہ کچلہ اور دندان نیل وغیرہ کو سوبان سے برادہ کر لیا جاتا ہے جس کو برد کرنا یعنی برادہ کرنا کہا جاتا ہے۔

عام طور پر دوائیں کھل میں پسین جاتی ہیں جو پتھر، لوہا اور چٹنی کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ بعض اوقات سہل باٹ پر بھی پیسے جاتے ہیں۔ لوہے کے ہاون میں سخت سے سخت دوائیں پسین جاتی ہیں۔ لیکن آج کل جدید طریقے سے مشینوں کے ذریعہ سفوف بنایا جا رہا ہے۔ جن میں مختلف نمبر کے چھلنیاں لگی رہتی ہیں مثلاً ۶۰-۸۰-۱۰۰ نمبر وغیرہ جن سے آسانی کے ساتھ باریک یا موٹا سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ مختلف دواؤں کا مختلف طریقوں سے سفوف بنایا جاتا ہے۔

## سخت ادویہ کا سفوف بنانا

سپاری۔ کھجور وغیرہ جیسے سخت دواؤں کو پہلے دھوپ میں یا ہلکی آگ پر گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ رطوبت خارج ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو لوہے کے ہاون میں ڈال کر کوٹنا جاتا ہے اور مختلف نمبروں کے چھلنیوں سے چھانا جاتا ہے۔ باقی حصہ کو پھر دوبارہ کوٹ کر چھانا جاتا ہے۔ اس طرح زیادہ سے زیادہ سفوف حاصل ہوتا ہے۔ ذیل میں ان چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پیسنے کی ہدایات درج کی جا رہی ہیں جن کا سفوف مشکل سے تیار ہوتا ہے۔

## ۱۔ آرد خرما (DRY DATES)

مجموعہ یا کھجور خشک کا سفوف بنانا مشکل ہے۔ کیونکہ اس کے اندر لیسیڈ اریا شہد

جیسی رطوبت ہوتی ہے۔ اس کا سفوف بنانے کے لیے مہوارہ میں سے غشیل، بھنگ، نکال کر اور روہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں کہ وہ سوکھ کر کٹنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرم ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا کافی ہو کرتا ہے۔ لیکن بعض وقت مہوارہ کا سفوف بنانے کے بجائے اس کو پانی یا دودھ میں خوب جوش دے کر ہاتھ سے اچھی طرح مل کر چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ بعض مرکبات جیسے معجون اور خرما۔ معجون سپاری پاک میں بعض اہلباء اس کا سفوف حاصل کر کے قوام میں ملاتے ہیں۔

## 2۔ اُشقی و مُقل (AMONONIA CUM & MUKUL)

یہ چمکے گوند ہوتے ہیں۔ گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تو سے یا کڑاہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح گوند گل یا اشقی سوکھ جاتا ہے تو پس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔

## 3۔ افیون (OPIUM)

افیون کے اندر بھی رطوبت موجود ہوتی ہے۔ اس لیے اس کو بھی ہلکی آگ پر گرم (ریان)، کر کے اس کی رطوبت کو اڑایا جاتا ہے لیکن احتیاط کے ساتھ کہ افیون جلنے نہ پائے۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائے تو کھل میں پس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو دودھ میں جوش دے کر دودھ کو گرم قوام میں ملا دیا جاتا ہے۔ خصوصاً اگر معجون میں شامل کرنا ہو۔ ایسی جلد دوائیں جن میں رطوبت ہوتی ہے جیسے افیون، اشقی، گوگل، مُقل، اناروانہ، ناریل، وغیرہ۔ بعض وقت ان دواؤں کو گھٹنے تک بھگوایا جاتا ہے۔ اس کے بعد جوش دے کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے محلول کو دوسری دواؤں میں ملا کر گولیاں بنالیتے ہیں یا معجون میں شریک کرتے ہیں۔

## 4۔ رسوت (RASAUT)

اس کو بھی آگ پر گرم کر کے سفوف بنایا جاتا ہے اس سفوف کو معاجین یا گولیوں میں ملوایا جاتا ہے۔ بعض وقت رسوت کا بھی محلول حاصل کر کے سفوف میں ملا کر گولیاں

باتے ہیں۔

## 5۔ مصطکی (MASTAGI)

مصطکی کو کھل میں ڈال کر نہایت جگے ہاتھ سے دبھنی زیادہ دباؤ نہ ڈالا جائے، اچھا جاتا ہے۔ ورنہ کھل کی گرمی اور گرد کی حرارت سے مصطکی نرم ہو کر کھل اور دسے کے ساتھ چپک جاتی ہے۔ اس لیے اس کو تنہا پسنا ہلہیے۔ دوسری دواؤں کے ساتھ نہ ملایا جائے۔ بعض وقت اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیئے۔ سے بآسانی سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اگر جوارش وغیرہ میں شریک کرنا ہو تو مہمون یا جوارش مکمل سرد ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے یا اس کو گلی میں ہلکی آگ پر گرم کر کے حل کر لیا جاتا ہے۔ اور اس محلول کو شکر کے قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جیسے جوارش مصطکی میں اس کو اسی طریقہ سے استعمال کیا جاتا ہے۔

## 6۔ مغزیات

مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو باون دسے میں کوٹ کر یا سسل بٹے پر پیس کر سفوف بنالیں۔ مغزیات کا سفوف ہا نمبر کی چھانی سے چھانا جاتا ہے بعض وقت اس کا شیرہ نکال کر دواؤں میں ملایا جاتا ہے۔ یا قوام کے وقت ملا کر دوبارہ قوام حاصل کیا جاتا ہے۔

## 7۔ سمی دوائیں (TOXIC DRUGS)

جیسے کپکد، Nuxvomica، وغیرہ پہلے ان ادویہ کو مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس عمل سے کچھ جیسی دوائیں نرم ہو جاتی ہیں تو ان کو کوٹ کر موٹا موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کے بعد انہیں مشینوں کے ذریعہ باؤسے کے باون میں کوٹ کر باریک سفوف بنالیتے ہیں اور پھر مہمون دغیرہ میں شامل کر لیتے ہیں۔

## 8۔ تخم اہلی (TAMARIND SEED)

اس سے سفوف کی یہ تخم اہلی کو تھوے یا لوہے کی کٹانی میں بھون کر اس کا چھکا

دور کیا جاتا ہے۔ مغز کو کوٹ کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ یا پھر حتمی کو ۳-۵ دن تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جب وہ پھول جائے تو اس کا پھلکا دور کر کے کوٹ کر باریک کر لیں۔ دم حالت میں کوٹنے سے اچھی طرح سفوف بنے گا۔

## ۹۔ ابریشم (SLK)

ابریشم کو سفوف کرنے کے لیے سب سے پہلے ابریشم کو تیغی سے باریک کر کر گرم لے پر بریان کر لیا جاتا ہے اس کو پھر کھول میں باریک پیس کر سفوف بنایا جاتا ہے زیادہ تر اس کا جو شانندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ جو شانندہ کے لیے ابریشم کو مغزوں کر لیں پھر 2-3 پانی سے خوب دھوئیں اور مسلسل 8 روز تک صبح و شام جو شس دینے سے اس کے اجزائے موٹے جو شانندہ میں آتے ہیں۔ معمولی گرم کرنے سے کچھ فائدہ نہ ہوگا۔ آج کل جدید طریقہ سے اس کا محلول حاصل کیا جاتا ہے۔ یعنی ابریشم کو سونیم ہائڈروآکسائیڈ (NaOH) کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ تو یہ فوری محلول کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ اس محلول کو دوسرے ادویات کے جو شانندے کے ساتھ شکر ملا کر خمیرہ بنایا جاتا ہے۔ جیسے خمیرہ گاؤز بان وغیرہ

## ۱۰۔ قیمتی جواہرات کا سفوف

جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرہ۔ عقیق۔ لعل۔ ہیرا۔ یشب۔ صدف۔ مروان۔ بد وغیرہ۔

سب سے پہلے بن دواؤں کو سنگ سیاہ کے کھول میں ڈال کر باریک پیا جاتا ہے اور ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سنگ سماق کے کھول میں ڈال کر کسی عرق جیسے گلاب یا عرق کیوڑہ کے ساتھ کھول کیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا عرق جذب ہو کر خشک سفوف حاصل ہو جائے۔ اس سفوف کو دنوں انگلیوں سے مل کر دیکھا جاتا ہے کہ سفوف میں کھروہ اپن تو نہیں ہے۔ اگر کھروہ اپن محسوس ہو تو زیادہ عرق ڈال کر پیا جاتا ہے۔ جہاں تک کہ سفوف بالکل نرم و باریک ہو جائے اور سفوف پانی کی سطح پر تیرتا رہے۔ دو بجے نہیں پائے۔ اس

طرح اس سفوف کی جانچ کی جاتی ہے کہ سفوف استعمال کے قابل ہے یا نہیں۔ اس قسم کے سفوف کو محلول کرنا بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ اطباء نسخوں میں مراد یہ محلول۔ مرجان محلول۔ یا قوت محلول وغیرہ لکھا کرتے ہیں۔ اس سے مراد یہی جو اہرات کا باریک سفوف ہے جو عریقات میں پیسا گیا ہے۔

## ۱۱۔ سنگ سرمہ (ANTIMONY)

سرمہ کو سفوف کرنے سے پہلے مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اس وقت تک کھل کیا جاتا ہے کہ اس کے باریک ذرات کی دھجک بالکل غائب ہو جائے اور انگلی سے ملنے پر قطعاً کرکراہٹ نہ محسوس ہو۔ اس کے بعد اس کے سفوف کو ریشم کے کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ تاکہ باریک ذرات آنکھ کو نقصان نہ پہنچا سکے۔ اس لیے سرمہ کو بہت باریک پیسا جاتا ہے۔

## ابرک (NICA)

ابرک کا سفوف بنانے کے لیے سب سے پہلے ابرک کو لوہے کے ہا دن دستہ میں ڈال کر خوب کوٹا جاتا ہے جس سے اس کے پرت علاحدہ علاحدہ ہوجاتے ہیں۔ اس سفوف کو ایک دبیز کپڑے میں پونٹی باندھ کر گرم پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ اور دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے ابرک کے باریک ذرات کپڑے سے خارج ہو کر گرم پانی میں جمع ہو جاتے ہیں۔ اس طرح اس عمل کو 2-3 دفعہ دہرایا جاتا ہے جس سے باریک سفوف پانی میں آجاتا ہے اور اس پانی کو چند گھنٹے تک رکھ بھجڑنے سے ابرک کے ذرات پانی کی تہ میں بیٹھ جائیں گے۔ بعد ازاں پانی کو پھینک دیا جاتا ہے اور سفوف کو خشک کر کے دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو ابرک محلول کہا جاتا ہے۔

## زعفران (Saffron)

زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں باریک شدہ ملا تا ہو تو خشک



کر کے باریک کھل کر کے ملا سکتے ہیں۔ بلکہ بہتر یہ ہے کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ کا سفوف ملا کر کچھ دیر اور کھل کریں تاکہ زعفران تمام اجزاء میں ابھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معجون یا جوارش میں ملانا ہو تو اس کو پہلے باریک کھل کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں عرق گلاب یا عرق کیوڑہ ملا کر خوب پسایا جاتا ہے یہاں تک کہ زعفران اچھی طرح عرق میں حل ہو جائے۔ اس زعفران کو معجون و جوارش کے گرم قوام شہد کے قوام میں ملا کر اچھی طرح حل کر لیا جاتا ہے اس کے بعد دواؤں کا سفوف قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے تاکہ زعفران اچھی طرح معجون میں حل جائے۔ نیم گرم قوام میں زعفران کا فلول ملانے سے عرق کے بخارات اڑ جائیں گے۔ اور طوبت ماقی نہ رہے گی۔ درنہ معجون خراب ہوگا۔

۱۴۔ مشک و جندرمیدستر (MUSK & JUND-E-BEDASTAR)  
اس کو کسی عرق میں کھل کر کے معجون یا خیرہ کے قوام میں ملایا جاتا ہے۔ یا اس کا سفوف ملا کر استمان کیا جاتا ہے۔

۱۵۔ عنبر (AMBER)  
عنبر کو کسی عرق میں پسایا نہیں جاتا کیونکہ وہ چپک جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خشک پسایا جاتا ہے یعنی اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے اس کا سفوف حاصل ہو جاتا ہے بعد ازاں خیرہ میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ اس کو گرم مکی میں حل کر لیا جائے اور اس لکھی کو قوام میں ملا کر گھوٹ دیا جائے اس طرح عنبر پورے خیرہ میں مل جائے گا۔

کافور (CAMPBOR)  
اس کو سفوف بنانے کے لیے خشک کھل میں ڈال کر ہلکے ہاتھوں سے پسایا جاتا ہے۔ بعض وقت اس سفوف پر الکحل کے چند قطرات ٹپکا کر پسایا جاتا ہے جس سے کافور ص ہو جاتا ہے پھر اس محلول میں دیگر ادویہ کا سفوف ملا کر پسایا جاتا ہے۔ جس

سے کافور پورے سفوف میں مل جائے۔

نوٹ :- اگر گولیاں بنانا یا قرص بنانا مقصود ہو تو سفوف باریک پسا جاتا ہے یعنی ۷۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے یا مہل کے کپڑے سے بھی چھان سکتے ہیں۔ اگر سفوف کسی باہم دوا میں استعمال کرنا ہو تو زیادہ باریک نہ ہونا چاہیئے اس کے لیے ۷۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنا چاہیئے۔ اگر یہی دوایں جو گردوں کے امراض میں استعمال ہو رہی ہوں تو ان کا سفوف باریک یعنی 80 نمبر کا ہونا چاہیئے۔ اگر گولیاں بنانا ہو تو ۱۰۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنی چاہیئے۔ اگر سفوف میں جو اہرات و جھریات ہوں تو ان کو ملاحدہ ملاحدہ کھل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیئے۔

اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو ملاحدہ باریک پیس کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی میں چھان کر دیگر سفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیئے۔

اگر سفوف کے اندر نوشادر، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں جن کے ساتھ موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو تو اس سفوف کو شیش میں ڈال کر اس کے اندر چونے کی پوٹی ایک دھماگہ کے ذریعہ ڈاٹ سے باندھ کر رکھائیں تاکہ چونا ہوا کی نمی کو بخوبی جذب کرتا رہے اس ترکیب سے سفوف نم نہیں ہوگا۔

سفوف کو کاغذ کے برتنوں میں ڈال کر اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر دیں تاکہ اندر ہوا نہ داخل ہو سکے۔ دواؤں کا سفوف بنا کر رکھنے سے خراب ہونے کا اندیشہ ہے لہذا 2 ماہ سے زیادہ مدت تک سفوف نہیں رکھنا چاہیئے۔

مرکب دوائیں بناتے وقت ہر ایک دوا کا سفوف ملاحدہ ملاحدہ ناپ تول کر ملانا چاہیئے تاکہ اوزان کی ترکیب میں فرق نہ ہونے پائے۔ ہر سفوف کے مرتبان پر سلیپ چسپاں کرنا ضروری ہے ورنہ شناخت میں دشواری پیش آسکتی ہے اور بسا اوقات نفع کے بجائے نقصان لازم آتا ہے۔ چند مشہور سفوفات مثلاً سفوف برص، سفوف چھٹکی، سفوف سرخ، سفوف سہون، سفوف شورہ قلمی، سفوف طین، سفوف نمک، شیخ الزمیس، سفوف نمک، سیمانی، سفوف مابس اندم، کے نسخے معطابق تیار کیے۔ مقدار، ذخیرہ، ایک اور دوا، ان کے استعمال، خواص و ہول کے لئے خاص

59

طوبے درج کیجے جا رہے ہیں۔  
چند مشہور مرکبات  
اسفوف برص

نسخہ۔ انجیر خشک۔ تخم پنواڑ ہر ایک ۵۰ گرام یا بچی۔ چاکسو ہر ایک ۲۵ گرام۔

ترکیب تیاری

جلد دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر ۵۵ نمبر کی مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

برص و بھپھری کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک

اتما ۵ گرام یہ سفوف رات کو ۲۰۰ ملی لیٹر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح کو صاف پانی زلال، نتھار کر پیش اور ثقل پس کر دیا۔ پر گائیں غذا میں یسٹی روٹی دیں۔

۲۔ سفوف چٹکی

نسخہ۔ ہیلہ سیاہ۔ پودینہ خشک۔ نفل سیاہ۔ نمک طعام۔ زرخور۔ سیاہ گربیلان (تنکار) ہر ایک ۵۰ گرام۔

ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کرنے کے بعد کوٹ کر ۵۵ نمبر مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ سفوف بچوں کے اکثر امراض معدہ میں مفید ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔  
قوت ہاضمہ کو بڑھاتا ہے۔ ریاح خارج کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

500 ملی گرام سے ایک گرام تک پانی کے ساتھ کھلائیں۔

## 3۔ سفوف سرخ

نسہ :- پھلکری بریان - گبرو - ہر ایک ۵ گرام

## ترکیب تیاری

دونوں دواؤں کو کوٹ کی چھانی نمبر 80 سے چھان کر سفوف تیار کر لیں اور شیشے  
کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## فوائد

سوزاک میں مفید ہے۔ پیشاب لاتا ہے اور پیپ کو بند کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

۵ گرام سفوف پھانک کر ادھر سے شربت بزدری، ہلی بیڑ پانی میں ملا کر پلائیں۔  
صبح و شام استعمال کرنے سے چند دن کے اندر اندر نمایاں فائدہ نظر آئے گا۔

## ۴۔ سفوف سیلان الرحم

نسہ :- لما شیر امل - بیج بند - تخم اوٹنگسن - تخم خشنش سفید - تخم سروال - تال  
مکھانہ ستارو - کشیز فلک - کاکڑا انگلی - بھل سپاری - چنیا گوند - کمرس، صمغ عربی۔

رگوند ہول، تالکمانہ ہر ایک ۵۰ گرام قند سفید دھگر، ہم وزن سفوف (۲۶۰) گرام۔

### ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر چھلنی ۸۵ نمبر سے چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر قند سفوف کو پیس کر ۹۰ نمبر چھلنی میں چھان کر اس سفوف میں ملا کر دوبارہ تمام سفوف کو ۹۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اور شیشے کے مرتبان میں بھر کر رکھ دیں۔

### فوائد

خصوصاً عورتوں کے امراض سیلان الرحم رحم سے سفید رطوبت کا آنا میں مفید ہے

### مقدار خوراک

ایک گرام سفوف دودھ یا پانی کے ساتھ صبح و شام استعمال کرائیں۔

### 5۔ سفوف شورہ قلمی

نسخہ ۱۔ جو اکھار۔ زیرہ سفید۔ شورہ قلمی۔ کباب چینی۔ گیر و ہر ایک ۵۰ گرام۔

### ترکیب تیاری

سب دواؤں کو کوٹ کر ۸۵ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### فوائد

سوزاک اور پیشاب کی جلن میں مفید ہے۔ پیشاب خوب لاتا ہے۔

### مقدار خوراک

ایک تا ۵ گرام سفوف روزانہ صبح و شام لیں، چھانچ یا شربت بزروری معتدل

کے ساتھ استعمال کرائیں۔

## 6۔ سفوف طین

نسخہ ۱۔ اسپنول مسلم، تخم ریحان، تخم کنوچہ، طباشیر، تخم حماض، گل ارنی، میخوئی  
نشاستہ، گندم ہر ایک ۱۰ گرام۔

## طریقہ تیاری

ابتدا کے تین دواؤں کو چھوڑ کر باقی دواؤں کو کوٹ کر ۸۰ نمبر کی چھلنی سے چھائیں  
ابتدا کے تین دواؤں اسپنول، تخم ریحان، تخم کنوچہ بغیر کوٹے سالم ہی سفوف میں ملا  
کر رکھیں۔

## فوائد

سفوف مفرودی اور خونی دستوں کو روک دیتا ہے۔ پیش میں استعمال  
کیا جاتا ہے۔

## مقدار خوراک

5-5 گرام سفوف گھی سے چرب کر کے صبح و شام دیں اور اس کے ساتھ آٹا  
گرام ریشہ غلی کا لعاب نکال کر بلائیں۔ چند خوراک سے فائدہ ہو جائے گا۔

## 7۔ سفوف نمک شیخ الرئیس

نسخہ ۱۔ نمک طعام۔ ۱۰ گرام۔ فلفل سفید۔ ۹ گرام۔ نوشادر قلمی۔ زنجبیل  
دسونٹہ، فلفل سیاہ دکالی مرچ، پودینہ خشک۔ تخم کرنس۔ ہر ایک ۶ گرام۔ تخم  
بالون درجہ ۱، بادیان خورد۔ نانخواہ راجواتن دیس، سنبل الطیب دبا پھر دہر  
ایک 3 گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر وہ نمبر کی بھلنی سے چھان کر سفوف کو پانی کے مرتبان میں محفوظ رکھ لیں۔

### فوائد

معدہ کو قوی بنا دیتا ہے۔ بد ہضمی اور ریاح کو زائل کرتا ہے۔ غذا کو ہضم کرتا اور بھوک لگاتا ہے۔

### مقدار خوراک

ایک تا اگر ام سفوف بعد غذا استعمال کریں۔

### سفوف حالبس الدم

نسۂ سنگ جراثیم۔ گیر و طباشیر اعلیٰ ہر ایک ۵۰ گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### فوائد

ہر عضو کے جریان خون کو روکتا ہے۔ نفث الدم۔ کثرت حیض میں بہت مفید ہے۔

### مقدار خوراک

ایک تا اگر ام سفوف صبح و شام پانی سے استعمال کریں ۲-۳ روزیں کلنی فائدہ ہوگا۔

## تصوئل ر SE/V/NG اچھانا غسل دینا

تصوئل کو مختلف ممنوں کے لحاظ سے استعمال کیا جاتا ہے۔ تصوئل کو بعض وقت نخل ر چھانا، کے طور پر استعمال کرتے ہیں اور بعض وقت غسل دھونا، کے طور پر بھی جیسے اگر سفوف کو چھانا ہو تو مختلف نمبروں کی چھینیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ یعنی ایک مربع اونچ میں جتنے سوراخ ہوتے ہیں ان کا نمبر سوراخ کی تعداد دوگنا ہوتا ہے مثلاً اگر کسی چھینے کے ایک مربع اونچ رقبہ میں 20 سوراخ ہیں تو اس کو 40 نمبر کی چھینے کہا جائے گا۔ اگر 8 سوراخ ہیں تو 60 نمبر کی چھینے۔ اگر 40 سوراخ ہوں تو 80 نمبر کی چھینے اور اگر 60 سوراخ ہوں تو 100 نمبر کی چھینے کہلائے گی یعنی 100 نمبر کا عمدہ باریک سفوف (fine powder) کہلائے گا۔ ملاوہ بیس سفوف کو ملل کے کپڑے سے بھی چھانا جاتا اس کو بھی تصوئل کہتے ہیں، اس طرح جو شاندا در ضربت کو دبیز کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ آنکھوں کی دوا نقطری کا غد (Filtered Paper) کے ذریعہ چھانا جاتا ہے۔ بعض دوائیں جیسے مویز معقی۔ انجیر زرد۔ آلو بخارا وغیرہ پہلے پانی سے دھو کر صاف کر لی جاتی ہیں۔ اور اگھٹے تک ان کو پانی میں جھگو یا جاتا ہے۔ اس کے بعد جو شش دے کر ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ اچھی طرح پانی میں مل ہو جانے کے بعد تاروں کی چھینے یا ملل کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ یہ بھی عمل تصوئل کہلاتا ہے۔ اس طرح تر بنجن کو بھی چھاننے کے لیے رات بھر پانی میں جھگو یا جاتا ہے۔ صبح جو خش دے کر اچھی طرح ہاتھ سے مل کر ملل کے صاف کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے پانی کو ایک گھنٹہ تک سکون کے ساتھ رکھا جاتا ہے۔ جس سے رسوب برتن کی تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ رسوب کو بغیر حرکت دینے اس کے اوپر کے پانی کو احتیاط سے دوسرے برتن میں حاصل کر لیا جاتا ہے اور اس پانی کو قوام بناتے وقت استعمال میں لایا جاتا ہے یا پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنا لیتے ہیں۔

تصوئل کو بعض وقت نتھارنا کے معنی کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے جس میں مٹی چونا وغیرہ جیسی ادویہ کو جو پانی میں نمک کی طرح سے مل نہیں بونیں ننگرہ تھر جیہ جڑ سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پسے ہوئے سفوف کو



پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیتے ہیں۔ جس سے اس سفوف کے موٹھرات نکلے۔ پھر ریت وغیرہ تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد بہ آہستگی اوپر کے پانی کو نتھار لیتے ہیں جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں اور تہہ میں بیٹھ ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ نکلے۔ پھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں۔ جن کا الگ کرنا مقصود ہے۔ اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں تو انہیں دوبارہ باریک پسیرا سی طرح عمل کریں۔ یعنی تھمرے ہوئے پانی کو جس میں دوا کے باریک اجزاء ہوتے ہیں تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار نتھارتے ہیں۔ پھر تہہ میں بیٹھی ہوئی چیز راسب اکو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔ اس عمل کو ایسا بعض وقت غسل ردھونا بھی کہتے ہیں۔ جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے۔ اسے مغسول کہا جاتا ہے۔ جیسے شارج مغسول۔ لاجورد مغسول وغیرہ۔ لیکن اسن کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں۔ یہاں پر تصویل کے عمل کو غسل کہا گیا ہے۔ جس کے مختلف طریقے ہیں۔

## غسل حجریات

اکثر پتھروں کے مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ انہیں خوب باریک کھل کر کے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں مل کر پھیل جاتے ہیں اور موٹے اجزاء پانی کی تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو معدہ باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کر لیں اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں۔ جس سے یہ اجزاء تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔

## چونا مغسول (LIME WASHED)

چونے کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں۔ جو کچھ نکلے پھر وغیرہ تہہ میں بیٹھ جائے اسے دور کر دے اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑیں جس سے چونہ تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اور پانی اوپر آجائے گا اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں۔ اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اس طرح گھولیں۔ اور تلچٹ

کو دور کریں۔ اسی طرح سات بار کریں۔ اور اس کے پانی کو جس میں باریک ذرات لے ہوئے ہوں لکھ چھوڑیں۔ صاف چونا تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اس کو مغسول چونا کہتے ہیں۔

### ۲۔ لک مغسول (LUK WASHED)

لاکھ کو کڑوی اور تنکوں سے پاک صاف کر کے پیس 30 گرام لک کو جو شانہ ۵ گرام روپوند چینی + 5 گرام آئر خرمسکی کے ساتھ پیسیں اور پانی کو نتھاریں۔ باقی دوا میں اور جو شانہ ملا کر رگڑیں یہاں تک کہ پورا لک حل ہو جائے۔ اس محلول کو ملل کے کپڑے کے ذریعہ چھان لیں اور چھپنے ہوئے پانی کو سکون سے رکھ دیں چند گھنٹے کے بعد لک کے ذرات تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ اس کے اوپر کے پانی کو گرا دیا جاتا ہے پھر اس پر تازہ پانی ڈال کر اچھی طرح مل کر رکھ چھوڑیں اس عمل سے لک دھول جائے گا اگر دو غبار اور آجائے گا۔ دو تین گھنٹے کے بعد اس پانی کو گرا کر تہہ میں بیٹھ ہوئے لک کے ذرات کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی لک مغسول کہلاتا ہے۔

### 3۔ صبر مغسول (A LOVES WASHED)

ایٹونے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ سنبل الطیب چرائیہ نگر۔ تچہ جاوتری۔ جاتفل۔ مرکی۔ دارہینی۔ عود بسان۔ جب بسان۔ انخر۔ مصلیٰ ہر ایک ۵ گرام کو نیم کو ب کے کے ایک لیٹر پانی میں جوش دیں۔ یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اس کو چھان لیں اور ایلیٹر روانہ کیلو باریک سپا ہوا اس میں ملا کر پانی نتھاریں اور نقل کو جد کر دیں۔ نمترے ہوئے پانی ایک برتن میں سکون سے رکھ دیں اور تہہ نشیں ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں یہی صبر مغسول کہلاتا ہے۔

### 4۔ مردار سنگ مغسول

اس کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردار سنگ کو اس کے ہم وزن تنک کے ہمراہ پیس کر اس پر اس قدر پانی گرائیں کہ 4 انچ پانی ادھر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ

تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں۔ اس طرح 40 روز تک اس عمل کو دہراتے رہیں۔ بعد ازاں پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی مردار سنگ مفصول کہلائے گا۔

### (5) غسلِ اطمیان (مٹیوں کا دھونا)

جس مٹی کو دھونا چاہیں اس کو اس قدر پانی میں بھگوئیں کہ اچھی طرح مٹی گھل جائے اس پانی کو کپڑے سے چھان لیں اور اس چھنے ہوئے پانی کو رکھ چھوڑیں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ مٹی کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی طین مفصول یعنی مفصول مٹی ہوگی۔

### 6۔ روغن زرد مفصول

گھی کو کسی برتن میں ڈال کر اس پر پانی ڈالا جاتا ہے یہاں تک کہ گھی اچھی طرح ڈوب جائے۔ اس کے بعد دونوں ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ پھر پانی کو گرایا جاتا ہے۔ دوسرا تازہ پانی ڈالا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو 2 دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں پانی گر کر گھی کو حاصل کیا جاتا ہے۔ یہی روغن زرد مفصول کہلاتا ہے۔

### 7۔ موم مفصول

موم جیسے پگھلنے والی چیز کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں اس کو آگ پر پگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیم گرم پانی میں گرائیں۔ تاکہ اس کی غیر محفل کہوتین تہہ نشیں ہو جائیں۔ اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو اس کو حاصل کر لیں یعنی موم پانی میں ڈالنے کے بعد جم جائے گا اور پانی کی سطح پر آجائے گا۔ یہی موم مفصول کہلاتا ہے۔

### 8۔ غسلِ شیرج

تلوں کے تیل کا دھونا۔ تیل کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جو شش دیں۔ اس کے بعد نمک کا پانی نکال کر دوسرا صاف پانی ڈال

کر چوش دیں۔ پھر اس پانی کو علاحدہ کر کے تیل کو حاصل کر لیں یہی مفصول تیل کہلاتے گا۔  
نوٹ ۱۔ نیلا تو تیار۔ حجاز رمتی۔ شادخ۔ عقیق۔ لاجورد وغیرہ اسی اصول سے  
مفصول کیے جاتے ہیں یعنی اس کو باریک بیس کر سفون بنا کر پانی میں حل کر کے اس  
پانی کو جس میں ذرات ملے ہوئے ہیں۔ دوسرے برتن میں حاصل کر کے ان کے ذرات  
کو تہہ نشیں کرایا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پانی کو پھینک دیا جاتا ہے۔ اور تہہ نشیں ذرات  
کو سکھا کر کام میں لایا جاتا ہے۔

### تدبیر ادویہ (Purification of drugs)

چند نباتی اور معدنی ادویہ جو طبعی طور پر پائے جاتے ہیں۔ ان میں اکثر سمیت موجود  
رہتی ہے۔ اگر ان ادویہ کو استعمال کرنا ہو تو پہلے ان کو مدبر کیا جاتا ہے۔ ان ادویہ کو مصفیٰ  
کہا جاتا ہے۔ یعنی دوا میں کوئی ابا عمل کرنا جس سے اس کی مخصوص نقصان دہ صفت دور  
ہو جائے اور قابل استعمال ہو جائے اس کو تدبیر و اصلاح کہتے ہیں۔ اور ایسی اصلاح شدہ  
چیز مدبر کہلاتی ہے۔ دوا سازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں اس  
لیے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر کرنے کے طریقے درج کیے جاتے ہیں۔

### ۱۔ ایفون اور رسوت

ایفون اور رسوت کو مدبر کرنے کے لیے پہلے ان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے  
تینچی سے کتر لیے جاتے ہیں اور ان کو عرق گلاب میں 24 گھنٹوں تک بھگو کر رکھا جاتا  
ہے۔ جس سے ٹکڑے نرم ہو جاتے ہیں ان کو ہاتھوں سے خوب مل کر دوسرے برتن  
میں دبیز کڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے محلول کو دو تین گھنٹے تک ساکن  
رکھا جاتا ہے۔ دو تین گھنٹے کے بعد ایفون اور رسوت کے موٹے ذرات برتن کی تہہ  
میں بیٹھ جائیں گے پھر اس کے اوپر کے پانی کو دوسرے برتن میں آہستگی کے  
ساتھ منتقل کر لیا جاتا ہے تاکہ نیچے بیٹھ ہوئے ذرات ہلنے نہ پائے۔ اس حاصل شدہ  
محلول کو ہلکی آگ پر رکھ کر بخار کے ذریعہ پانی کو اڑایا جاتا ہے۔ جو بگاڑھا سا مایع حاصل  
ہوتا ہے اس کو مصفیٰ ایفون و رسوت کہتے ہیں۔

## 2- زیرہ سیاہ اور اجوائش

ان ادویات کو ایک برتن میں ڈال کر ان پر سرکہ اتنا ڈالا جاتا ہے کہ وہ دھوئے بائچ اور پرہے۔ ان ادویات کو 72 گھنٹے تک رکھا جاتا ہے۔ جس سے سرکہ دواؤں میں جذب ہو گا۔ ان دواؤں کو نکال کر سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ بعد میں ان کا سفوف بنا کر دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ جوارش کوئی بنانے کے لیے زیرہ سیاہ کو اسی طرح مدبر کے استعمال میں لاتے ہیں۔

## 3- انزروت

انزروت کو ہار یک پیس کر اس کے سفوف میں بکری کا دودھ یا گدھی کا دودھ ملا کر ضما د بنایے ہیں۔ اس کا ٹھسے ضما کو جھاڑ کی لکڑی پر لپیٹ دیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح جم جائے اس لکڑی کو کوئلے کی آگ پر گرم کر کے سکھایا جاتا ہے۔ یہی مدبر انزروت ہے۔

## 4- بھلا نوان (بلا دور)

بھلا نوان کو مدبر کرنے کے لیے پہلے اس کے سرخ ٹوپی والے حصے کو علامہ کر لیا جاتا ہے۔ جس کو بھلا نوان کا پھول کہتے ہیں جس کو شوق سے کھایا جاتا ہے، اس علامہ کردہ کالے بھلا نوان کو گرم سرخ چمٹے سے دبایا جاتا ہے۔ جس سے بھلا نوان کا تیل نکل جاتا ہے اعتبار سے کہ تیل جسم کو لگنے نہ پائے ورنہ چھال آجائے گا۔ تیل نکالے ہوئے بھلا نوان کو پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس طرح تین دفعہ تازہ پانی بدل کر جوش دیتے ہیں اس کے بعد ان بھلا نوان کو دودھ میں جوش دیا جاتا ہے پھر اس کو دودھ سے نکال کر تازہ پانی سے دھویا جاتا ہے۔ ان کو سوکھا کر دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ مغز بھلا نوان تل کے ساتھ یا مغز نابیل یا مغز اخروٹ کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں ورنہ چھال پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔

## 5۔ جمال گوٹ (حسب سلاطین)

مغز جمال گوٹ کو لایا مسہل کے گولیوں میں زیادہ تر استعمال کرتے ہیں۔ نمبر مدبر کے اس دوا کو استعمال کرنے سے معدے کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو مدبر کر نلبے حد ضروری ہے۔ اس کو مدبر کرنے کے لیے جمال گوٹ کو ایک پوٹلی میں باندھ کر گوبر کے پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پوست کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس کے مغز کو یسوں کے رس میں ڈال کر خوب گرم کرتے ہیں پھر اس کے بعد ان کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد 250 گرام جمال گوٹ کو ایک تھیلی میں باندھ کر ایک لیٹر گلے کے دودھ میں ڈال کر اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد جمال گوٹ کو تھیلی سے نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے پھر دو بیج پتے کے درمیان میں سے پتی کو جو زہریلی ہوتی ہے۔ نکال کر پانی سے دھو کر سوکھایا جاتا ہے۔ اس کے سفوف کو دوسرے ادویہ کے ساتھ گولیاں وغیرہ بنا کر استعمال میں لاتے ہیں اس طرح مدبر جمال گوٹ سے کسی قسم کا ضرر مثلاً مروڑ وغیرہ نہ ہوگا اور بہترین ملین ثابت ہوگا۔

## 6۔ چاکسو

چاکسو کو ایک کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر اس کو ایک برتن میں جس میں بادیاں کا جوشاندہ رہا چاکسو کے وزن سے نصف وزن بادیاں کا جوشاندہ، یا نیم کے پتوں کا جوشاندہ، یا نیم کے پتے، ہم وزن چاکسو میں ڈبوایا جاتا ہے اور اس کو جوش دیا جاتا ہے ایک گھنٹہ یا آدھ گھنٹہ کے بعد چاکسو کو تھیلی سے باہر نکالا جاتا ہے اور سرد ہونے کے لیے رکھا جاتا ہے۔ جب نیم گرم حالت میں چاکسو کو دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے چاکسو کا پوست ملاحدہ ہو جاتا ہے پھر مغز کو خشک کر لیا جاتا ہے یہی مدبر چاکسو ہے۔

## 7- کچلہ

۱۵۵ گرام کچلے کو زرد مٹی میں دفن کر دیا جاتا ہے یا کسی نل کے نیچے دفن کر دیتے ہیں تاکہ روزانہ اس پر پانی پڑتا رہے اور مٹی سوکھنے نہ پائے۔ آٹھ-دس دن کے بعد کچلے کو زمین سے نکال کر پانی سے صاف دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد چاقو سے کچلہ پر کا پوست ملاحظہ کیا جاتا ہے اور اس کے بعد اس کے دو حصے، دو بچے ملاحظہ کر کے اس کے درمیان سے پتی کو تیز ہڈی ہوتی ہے نکال دیا جاتا ہے۔ صاف کیے ہوئے کچلوں کو گرم پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان کو ایک لٹل کے کپڑے کی یا مالدار تھیلی میں باندھ کر ایک ایسے برتن میں لٹکایا جاتا ہے جس میں دو لیٹر دودھ بھر دیا گیا ہو تھیلی کو درمیان میں دھاگہ کے ذریعہ لٹکایا جاتا ہے تاکہ تہہ میں نہ بیٹھ جائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد اس تھیلی کو نکال کر گرم پانی سے کچلوں کو دھویا جاتا ہے۔ ہر ایک کچلہ کو جو نرم حالت میں ہوتا ہے کھل میں کوٹ لیا جاتا ہے اور اس کے پاؤں کو سکھایا جاتا ہے۔ اس سوکھے ہوئے سفوف کو گھی میں بھون لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد بھونے ہوئے پاؤں کو مزید کوٹ کر باریک سفوف میں تبدیل کر لیا جاتا ہے یہی مدبر سفوف دولہ کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں کچلہ سے تیار کردہ دوائیں معیاض کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے خصوصاً مقدار خوراک کا خیال رکھا جائے۔ کیونکہ غلطی سے مقدار خوراک بڑھ جائے تو فائدہ کے بجائے نقصان بھی ہوگا۔

## 8- گندھک آملا سار

ایک بانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف بانڈی تک رہے۔ پھر اس کے منہ پر لٹل کا کپڑا باندھ دیں اور گندھک نیم کوفتہ کر کے اس کپڑے پر بچھا دیں اور اس پر کوئی پانچ طرف رکھ کر گرم کر کے ڈال دیں تاکہ اس کی گرمی سے گندھک گھل کر کپڑے سے نفوذ کر کے دودھ میں آجائے۔ اوپر کے طرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لٹے بلکہ اس سے اونچا رہے۔ جب سب گندھک گھل کر دودھ میں آجائے تو

نکال کر استعمال میں انہیں بھی مدبر گندھک ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایک حصہ گندھک آٹھ سارہ حصہ گائے کا گھی کے کرلیک برتن میں ڈال کر نیکی آگ پر گرم کیا جائے۔ جب گندھک پگھل جائے اس میں چار حصہ سرد دودھ ملایا جائے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔ ہر وقت تازہ گھی اور تازہ دودھ لیا جائے۔ اس طرح جو گندھک حاصل ہوگی وہ مدبر بہ کھلائے گی۔

## 9۔ سنکھیا (سُم الفار)

سفید سم الفار کو لے کر کھل میں باریک سفوف بنالیں۔ اس سفوف پر بیوں کا رس ڈالا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پورا سفوف رس میں ڈب جائے۔ پھر اس کو یہاں تک پیٹتے ہیں کہ پورا رس جذب ہو جائے۔ پھر اس میں بیوں کا رس ڈال کر دوبارہ چسایا جاتا ہے اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ یہی مدبر سنکھیا کہلائے گا۔ چونکہ کسی چیز پر مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ چھڑکی راکھ کے مقطر پانی میں سنکھیا کا سفوف پس کر ڈال دیں۔ اور کسی ظرف میں اس قدر پکائیں کہ خشک ہو جائے۔ یہی مدبر سنکھیا ہوگا۔

## 10۔ شنگرف

پہلے شنگرف کو کھل میں باریک پس لیا جاتا ہے یہاں تک کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ پھر اس میں بیوں کا رس ملا کر یہاں تک کھل کریں کہ رس جذب ہو جائے۔ پھر دوبارہ اس خشک پاؤڈر میں بیوں کا رس ڈال کر کھل کریں اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ آخر میں جو سفوف حاصل ہوگا وہ مدبر شنگرف ہوگا۔ یہ کسی چیز پر مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

## نوٹ: شنگرف سے پارہ نکالنا

چونکہ یہ پارہ کامرب ہے۔ بعض وقت اس میں سے پارہ کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس ترکیب کے لیے پہلے شنگرف کو بیوں کے رس میں کھل کر کے باریک باریک بھینک



بنائیں کلیہ سوکھنے کے بعد ان کو ایک ہانڈی میں علاحدہ علاحدہ رکھ کر اس پر دوسری ہانڈی اوندھیا دیں دونوں کے کنارے ہوا کر کے ملائیں اوو مضبوط گل مکت کر دیں۔ پھر چوبیسے پر رکھ کر نیچے خوب تیز آنچ جلائیں اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کٹی تہہ کر کے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ خشک ہو تو پھر تر کر دیں تاکہ جو پارہ اڑ کر اوپر پہنچے وہ سردی کی وجہ سے جم کر لگا ہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندر والی حصہ کھرا ہونا چاہئے تاکہ جو پارہ جھے وہ گرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے تک گرم کرنے سے پارہ اڑ کر اوپر جانگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر بائیں چوبیسے سے اتار کر دونوں ہانڈیوں کو علاحدہ کر کے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں اور کپڑے سے چھان کر رکھ لیں۔ اس ترکیب سے نکلا ہوا پارہ مصفی ہوتا ہے دوبارہ قہیقہ کی ضرورت نہیں۔

### ۱۱۔ پارہ (سیلاب)

پارہ کو مدبر کرنے سے تین طریقہ بتلائے گئے ہیں۔ کسی ایک طریقہ سے مدبر کیا جاسکتا ہے۔

۱) پارہ کو ایسٹ سفوف سے ساتھ ملا کر ۱۲ گھنٹے تک کھل کرتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو پانی کو سے دھویا جاتا ہے اور پارہ علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مدبر پارہ دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔  
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ۴ تہہ والے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں سے پھوڑا جاتا ہے۔ اس عمل کو ۴ چار دفعہ دہرایا جاتا ہے تاکہ اس کی سیاہی بالکل غائب ہو جائے۔

تیسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ہلدی کے سفوف میں ڈال کر بیسا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو کئی دفعہ دہرایا جاتا ہے جب تک کہ کھل کرنے سے سیاہی غائب نہ ہو جائے جب سیاہی ختم ہوگی اس وقت پارہ استعمال کے قابل ہے۔

### ۱۲۔ خبث الحدید (لوہا)

چھوٹے چھوٹے خبث الحدید کے ٹکڑوں کو کوئلہ کی آگ پر سرخ گرم کیا جاتا

ہے اور ان کے چمٹے کے ذریعہ کپڑے پر آب نہ پھلایا سر میں ڈبویا جاتا ہے۔ اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ غٹ الہید کا سفوف بنا دیا جاتا ہے اور اس سفوف کو آگور کے سر کرر SIKKA میں ڈبویا جاتاہے سر کو اتنا ڈالا جاتا ہے کہ سفوف کی سطح سے 5 سنٹی میٹر سر کرر اوپر رہے 14 دن کے بعد اس کو چھان کر اور سفوف کو سکھایا جاتاہے اور روغن بادام میں بریان کر لیا جاتا ہے۔

### 33 بیش یا بچھاٹک

30 گرام بیش کو لے کر باریک باریک ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کو ملل کے کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر دھاگے سے اس تھیلی کو دودھ کے برتن میں اس طرح ڈبویا جاتا ہے کہ وہ تہہ تک نہ پہنچنے پائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دے کر خشک کر لیا جاتاہے۔ پھر اس تھیلی سے بیش کے ٹکڑوں کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدد بر بیش ہے۔

نوٹ: دودھ ایک بیڑیا جائے

### 44 ہڑتال ورتی

تقریباً 6 گرام ہڑتال ورتی لے کر اس کو ایک ملل کی تھیلی میں رکھ کر اس تھیلی کو ایسے برتن میں ڈالتے ہیں جس میں پیچھے کا رس بھرا ہوا ہو اور تھیلی برتن کی تہہ میں بیٹھنے نہ پائے بلکہ درمیان میں ہی لٹکی رہے اب اسے آہستہ آہستہ یہاں تک گرم کرتے ہیں کہ پورا پیچھے کا رس جذب ہو جائے۔ اس کے بعد اسی تھیلی سے ہڑتال کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدد ہڑتال ہے۔

### 15۔ سنگ سرمہ

سرمہ کو مدد کرنے کے لیے چار طریقے ہیں۔ کوئی ایک طریقہ بتایا جاسکتا

ہے۔

الف۔ سرمے کے ٹکڑوں کو بکری کی چربی میں پیسٹ کر کوئلہ پر چھٹے سے پکڑ کر گرم کیا جائے جب تمام چربی پگھل جائے تو ان ٹکڑوں کو عرق بادیان یا برف کے پانی میں ڈبو دیا جائے یہی عمل تین دفعہ دہرایا جائے۔

ب۔ سرمے کے ٹکڑوں کو عرق مگلاب یا عرق بادیان میں ڈال کر اتنا گرم کریں کہ عرق جذب ہو جائے یہ عمل سات دفعہ دہرایا جائے۔

ج۔ سرمے کے ٹکڑوں کو آب تر پھلہ میں اگھٹنے تک جوش دے کر نکالیں۔

د۔ سرمے کے ٹکڑوں کو 21 دن تک بارش کے پانی میں ڈبو رکھیں اس کے بعد ان کو نکال کر باریک پیس کر استعمال میں لائیں۔ سرمہ کو اس وقت تک پیسنا چاہیے کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ اور ریشم کے کپڑے سے چھان کر اس سفوف کو محفوظ کر لیں اور سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ لیکن یہ بات بطور خاص ملحوظ رکھنی چاہیے کہ سرمہ میں ذرا بھی کھردرا پن نہ رہنے پائے ورنہ آنکھ میں زخم پیدا ہو سکتا ہے۔

## باب چہارم

قدیم آلات و جدید مشینوں سے نیوب ( Pills ) و اقراص ( Tablets ) بنانے کا طریقہ تیار و جدید مشہور اقراص کے اجزاء و طریقہ تیاری و استعمال متعارف کرانے۔

### ( الف )

جسب ( گولیاں ) - چھوٹی اور گول شکل کی ہوتے ہیں۔ گولیاں بنانے کے لئے دو باتوں کو نہایت باریک دیکھنا چاہئے۔ انہیں کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس خوف میں کوئی مناسب سیال یا پانی ملا کر گوندھ لیا جاتا ہے جس کو لبدی کہتے ہیں۔ اگر وہ ویہ بھر پھری ہوں تو گوند کا پانی یا کسی لعاب دار دوا، کا لعاب ملا کر لبدی بنائی جاتی ہے۔ پانی یا لعاب دار تھو کو رابطہ ( Base ) کہا جاتا ہے رابطہ کے طور پر پانی، شہد، لعاب صغیر، اور لعاب اسپنوں وغیرہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جب گولیاں بنانا مقصود ہو تو پہلے حسب نسخہ رابطات کے قدر لبدی بنائی جاتی ہے جسے بعد میں گول پھری کے مانند بنالیا جاتا ہے اور پھری کو حسب مقدار چھوٹے چھوٹے حصوں میں تقسیم کیا جاتا ہے ہر ایک حصہ کو انگلیوں کے درمیان گھمایا جاتا ہے جس سے گول شکل کی گولی بن جاتی ہے۔ اس کی مقدار خط نشان کے دانے سے لے کر عتاب کی مقدار تک ہوتی ہے اور اس کا وزن بھی مختلف ہوتا ہے۔ یعنی ۱ ملی گرام سے لے کر ایک گرام تک کی گولی ہوتی ہے۔ ۱۲.5 ملی گرام کی گولی کو رتن یا گونجی کے برابر کی گولی کہا جاتا ہے یا پختے کے برابر کی سائز بنائی جاتی ہے

### گولی بنانا

گولیاں تین طریقے سے بنائی جاتی ہیں -

(۱) سادہ طریقہ یہ ہے کہ قدرتی ہاتھ سے کام لیا جاتا ہے۔ اس طریقہ میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد

سے لہدی کو تہی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے گولی بنائیے ہیں۔ بعض وقت ہتھیلی کی مدد سے بھی گولیاں گولی کی جاتی ہیں۔

2۔ دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک پتہتی تختی استعمال کی جاتی ہے۔ اس تختی کو لوح منقطع (منبر و اچھینی کی تختی) اس لئے کہا جاتا ہے کہ اس پر ایک طرف ہتھائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکڑی منقش ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چھینی کی جوا کرتی ہے۔ اس طرح پر لہدی کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے جس سے گولی کے مقدار کے مطابق چھری کی مدد سے مناسب دبانے کی بنی بنائی جاتی ہے اور اس بتی کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس بتی کو رکھ کر چھری کی دھار سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہ نہائی گرتی ہیں۔ جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساکی تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ جس سے یکساں گولیاں حاصل ہوتی ہیں

### تیسرا طریقہ بذریعہ مشین (دیکھئے شکل نمبر 2)

3۔ مختلف گولیاں بنانے کی خاص مشین بنائی گئی ہیں۔ لیکن بعض وقت ایک گول ڈرم یا (Coating Pan) میں سفوف ڈال کر مشین کو گھوما یا جاتا ہے اور اس سفوف پر ضرورت اور گوند کا چھڑکاؤ کیا جاتا ہے۔ اور اس سے سفوف کو گھوما یا جاتا ہے۔ جس سے (Pan) میں باریک باریک دانہ دار سفوف بننا شروع ہوتا ہے۔ پھر اس شہوت کا چھڑکاؤ کرتے ہیں اور پر سفوف ڈالتے جاتے ہیں اور Pan کو موٹر کے ذریعہ گھمایا جاتا ہے جس سے دانہ دار سفوف چھوٹے چھوٹے گولیوں میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ یکساں سائز کے بنانے کے لئے ان گولیوں کو ایک ایسی چھلنی سے چھانا جاتا ہے جن کے سوراخ مطلوبہ گولیوں کے حجم کے برابر ہوتے ہیں باریک گولیاں سوراخ میں سے گزر جاتے ہیں اور ایک ہی حجم کی گولیاں چھلنی پر بکھر جاتی ہیں۔ ان کو حاصل کر کے سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے اس طرح ایک ہی حجم کی خوبصورت گول گولیاں حاصل کر لی جاتی ہیں۔

### چند ضروری ہدایات

۱۔ گولی کے اجزاء جتنے زیادہ باریک ہوں گے۔ گولی اسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ

بن سکے گی۔

2۔ گولی کے نسخہ میں جو دو اہم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً مروارید۔ دیگر مجربات وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھل کر لیا جائے اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ گولت چھان تول کر یکے بعد دیگرے ملا کر کھل کر ناپائے اور آخر میں اس سفوف میں مروارید وغیرہ کا سفوف ملا کر دوبارہ تھوڑی دیر کھل کریں تاکہ ایک دوسرے کے اجزا باہم اچھی طرح مل جائیں اس کے بعد اس کھل میں مندرجہ رابطہ ملا کر کھل کریں اور لبدی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

3۔ ششیا جیسی زہری دواؤں (جن کی مقدار فوراً انتہائی قلیل ہوتی ہے) کو پینے کے متعلق بعض وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی سخت چیز مثلاً طباشیر اور چند وزن نمک میں لیا جائے ان کے بعد دوسرے اجزاء ملائے جائیں اور دیر تک کھل کرتے جائیں تاکہ ششیا جیسی زہری دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ اور بعض میں کم ہونے کا احتمال نہ رہے 4۔ اگر نسخہ میں مصلی شامل ہو تو اس کو علیحدہ حسب ہدایت سفوف بنالیں اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ بکے ہفتے کھل کریں۔

5۔ اگر روغنی اجزاء مثلاً مغزیادام، مغز کدو وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باریک پسکر لانا چاہئے۔ 6۔ مگر گولیوں کے اجزاء میں گوگل۔ رسوت۔ انیون ہو تو اس کو پہلے پانی میں بھگو کر الگ پرگرم کر کے حل کریں۔ یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پینے والی یا ششک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزاء ہوں تو ان کو عربی گلاب یا پانی وغیرہ میں خوب اچھی طرح مل کر کے اس میں دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر لبدی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

7۔ اگر کافور۔ ست اجوائن۔ ست بودید۔ روغن قرنفل وغیرہ جیسی چیزیں نسخہ میں ہوں تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پسنا اور ملا نا چاہئے۔ 8۔ اگر صوب کے نسخہ میں ایسے اجزاء ہوں جو فولا اور لوہے کے ٹٹے سے بگڑ جاتے ہوں تو ان کو لوہے کے کھل میں نہ کوٹنا چاہئے اور نہ لبدی بنانی جائے جیسے پارہ۔ دارچنہ۔ رسکپور۔ حلیہ جات آمل۔ گل سرخ۔ پوست انار اور دوسرے کیلے در ترش اجزاء وغیرہ۔

9۔ بعض وقت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری اور بے حرر جیز مثلاً کثیرا۔ صغ غری۔ نشاستہ۔ طباشیر۔ رب اسکوس وغیرہ ملا کر لبدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے۔

10۔ گولی باندھتے وقت لبدی ہاتھ سے تھپک جائے تو ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام یا گلی

وغیرہ سے چٹکا کر لیا کریں۔ علاوہ بریں۔ نشاستہ، کھرباسٹی دارمینی۔ اصل اسکوس وغیرہ کے سفوف کی مدد سے گولیاں بانڈی جاسکتی ہیں۔

۱۱۔ گولیاں بننے کے بعد ایک دوسرے سے چپک جانے کا اندیشہ رہتا ہے اس لئے ان پر نشاستہ یا کھرباس کا سفوف چھڑک کر گولیوں کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

۱۲۔ جن گولیوں میں نمک، شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں یا جن میں کافور۔ ست اجوائن۔ ست چودہ بندھے لطیف اور رائے والے اجزاء ہوں ان پر سونے چاندی کا ورق چڑھایا جاتا ہے۔ یا ان پر کسی غیر مضر روغن کی تہ پر مہادی جاتی ہے۔

## گولیوں پر ورق چڑھانا : ( COATING )

گولیوں پر بعض وقت سونے اور چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں۔ ان گولیوں کو نفرتی ( Golden Coating ) یا طلائی ( Golden Coating ) کہا جاتا ہے۔ اس کے سبب نل چند اخراج نہ ہوا کرتے ہیں۔

۱۔ بعض گولیوں کی بدمزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے۔ جیسا کہ حب الارج کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نفرتی (چاندی کا ورق) چڑھایا جائے تاکہ ایسے کی کڑواہٹ سے زبان محفوظ رہے۔ استعمال میں کوئی کراہت پیش نہ آئے

۲۔ بعض گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو رطوبت کو جذب کر کے نرم ہو جاتی ہیں۔ ورق چڑھانے سے رطوبت کا ان پر کوئی اثر نہیں ہوگا اور بہت حد تک غمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

۳۔ ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور دیدہ زیب ہو جاتی ہیں۔ اور ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ جب جو اہر جیسی قیمتی گولیاں کسی مقصد سے مطابقت رکھتی ہیں۔

## ورق چڑھانے کی تدابیر

گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چکنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں چاندی کے ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں جو کسی قدر نرم ہوں نہ بالکل خشک ہوں اور نہ بہت نیاؤ گیلی پھر اس برتن کو ۲-۳ منٹ تک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔ برتن کی اندرونی سطح ہموار اور چکنی ہونی چاہئے اور اس برتن کا گول ہو نامناسب ہے۔ تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا

کی جا سکے۔ یہ گول ظرف ہیشہ، جینی، دھات یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جیم کر بیٹھ جانے والا ٹھکانا بھی ہو۔

۴۔ گولیاں اگر خشک ہوں تو ان کو نم کرنے کے لئے اکثر اوقات لمبا صغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لمبا کے ۲-۳ قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو نم کرنے کے لئے کافی ہوا کرتے ہیں۔  
۵۔ بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جن سے چاندی کا ورق پکڑے میں سیاہ ہو جاتا ہے مثلاً گن صک، سینگ وغیرہ اس لئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ بھی مدنظر رہے بعض گولیوں میں اگر پارہ وغیرہ ہو تو چاندی کا ورق پہن نظر میں ہو جانے کے سبب نظر نہیں آتا پارہ اور چاندی کے درمیان متراکی ایک خاص شش پائی جاتی ہے جس سے دونوں مل کر لمبا چاندی پارہ مگر ایک نیم نیم ہر می چیز میں جاتی ہے بن جاتے ہیں اور چاندی کے ورق کی چمکی سطح رو پھٹس ہو جاتی ہے۔

## شکر چڑھانا (SUGAR COATING)

اگر گولیاں بدمزہ ہوں تو ان کے مزہ کو منسوب کرنے کے لئے بعض وقت ان پر شکر کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس کی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ یا کسی دوسری دھات کے قلعی دار رکابی یا دھتے پینڈے کو پیالہ لیں جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو تندہ کے شربت سادہ سے نم کر دیں اس کے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں اور ظرف کو گھمایا جائے تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اثنا میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں اور شکر کا سفوف (جو بہت ہاریک ہی ہوتی ہو) اس پر جبر کئے رہیں اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائے گا۔ اگر غلاف حسب منشاء کافی نر ہو تو دوبارہ یہ عمل کیا جاسکتا ہے۔

تمام جینی کے بڑے پیالہ اور رکابی میں بھی یہ عمل کیا جاسکتا ہے۔

## صیقل کرنا (تلمی) (SHINING) مولی کی طرح چمکدار بنادینا۔

اس طرح گولیوں کو چمکدار بنانے کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں۔

۱۔ خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول ظرف میں شرجی لدا بہ سے نم کرنا۔

۲۔ نہایت نفیس اور ہاریک ہی ہوئی گھریا (Cacem) اس پر چھڑکانا۔

۳۔ اس گول برتن کو گھمانا اور گرک بخش دینا۔



## شہرتی لعاب کا تناسب

لعاب صغ عربی ہاگرام شہرت سادہ ہاگرام اس میں پانی اتنا ملا یا جائے کہ مجموعہ 31 گرام ہو جائے یا شہرت سادہ 2 گرام کمبیرا 250 گرام (تناسب 1: 125) پانی اتنا کہ مجموعہ 6 گرام ہو جائے

## طریقہ :

گول برتن میں پو سے طور پر سکائی ہوئی گولیاں ڈال کر شہرتی لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں۔ پھر اس کو روی ظرف کو گھمایا جاتا ہے۔ جس سے گولیوں کی بیرونی سطح اور برتن کی اندرونی سطح تم ہو جاتی ہے اس کے بعد اس پر کھوڑا کھوڑا کھریا کا سفوف چھڑکتے جاتے ہیں اور برتن کو گھلاتے ہیں جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس برتن سے نکال کر دوسرے صاف برتن میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ گردش جتنی تیزی سے اور دیر تک دی جائے گی چمک اس قدر زیادہ پیدا ہوگی۔ بعض وقت دوسرے برتن کے بعد تیسرے برتن میں منتقل کرتے ہیں جس میں موم سفید کا ایک بائیک استر ہوتا ہے۔ اس برتن کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔ اس میں ڈال کر گھمانے سے بہترین چمک پیدا ہو جاتی ہے۔

## روغن کرنا۔ ( OIL COATING )

بعض وقت گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سند رکوس کاروغن تیار کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔

## ترکیب :

اس پر روغن چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ چینی یا امپینی یا مشیٹ کے برتن میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس پر گرا دیں اور برتن کو اچھی طرح گھما کر سرعت کے ساتھ ساری گولیوں کو کسی پھلی ہوئی سطح مثلاً خشکی یا رکالی پر پھیلادیں ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمک دار (روغنی) ہو جائیں گی

## (ب) اقرص (TABLETS)

قرص کی جمع اقرص ہے۔ قرص کے معنی ٹیکہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں ساج کل اقرص کی شکل میں پیٹی بنائی جاتی ہے۔ کیونکہ گولی کے مقابلہ میں مشینوں کے ذریعہ اقرص بنانا بہت آسان ہے۔ قرص بنانے والی مشین (Tablet Machine) میں چھوٹے بڑے اقرص کے لئے مختلف سائز کے (Dia & Punches) ہوتے ہیں۔ جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے۔ اور دواؤں کی زیادتی سے دوا کا سفوف قرص کی شکل اختیار کر لیتا ہے۔ قرص بنانے کے لئے لمبی کی ضرورت نہیں ہوتی بلکہ سفوف میں کسی قدر رابطہ (Binding Material) ملا کر دانہ دار سفوف (Granules) بنایا جاتا ہے اس دانہ دار سفوف کو سورج کی روشنی (Sun heat) یا مشین (Dryer) کے ذریعہ سوکھایا جاتا ہے اس سوکھے ہوئے دانہ دار سفوف کو قرص بنانے کے آلہ (Tablet Machine) میں ڈالا جاتا ہے اور مشین کے ذریعہ اقرص تیار کئے جاتے ہیں۔

## اقرص کی طریقہ تیاری (Manual Process)

سب سے پہلے دواؤں کا۔۔ نمبر کا سفوف بنایا جاتا ہے اس پاؤڈر کو (Mixer) میں ڈال کر اس پر کوئی رابطہ (binders) جیسا کہ اراروٹ (Arrow Root) یا کوئی شربت (Syrup) ملا کر دواؤں کو جوڑ کر لیا جاتا ہے اس تر سفوف کو دانہ دار سفوف بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر دانہ دار سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۶) اس مشین میں ۸ نمبر کی چھلنی لگائی جاتی ہے اس سے موٹا موٹا دانہ دار سفوف حاصل ہو جاتا ہے۔ اس سفوف کو سورج کی دھوپ یا خشک کرنے والے آر (Dryer) کے ذریعہ قہرے خشک کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۷) جب خشک ہو جائے تو اس دانہ دار سفوف کو دانے بنانے والا آلہ (Granulator) میں جس میں ۲۰ نمبر کی چھلنی (Sieve) لگا کر دوبارہ ڈالا جاتا ہے جس سے باریک دانہ دار سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس سفوف کو مزید سکھایا جاتا ہے پھر نمبر ۱۸ کی چھلنی سے دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جب سفوف اچھی طرح سوکھ جائے تو اس میں تھوڑا سا موم کا مکمل (Paraffin Lined)

ڈال کر ترکیب کیا جاتا ہے۔ اس پر  $\frac{1}{2}$  (سنگ جراثیم + میگ کارب) (Lubricant) کے طور پر اس میں ملا یا جاتا ہے جس سے انداز سفوف چکنا ہوتا ہے اور (Punches) سے چپکنے نہیں پاتا۔ اب اس سفوف کو اقراص بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر اقراص بنائے جاتے ہیں۔

## اقراص پشکر کا غلاف چڑھانا (SUGAR COATING)

فشک اقراص کو شکر چڑھانے والی طاس (پرات) (Sugar Coating Pan) میں ڈال کر گھمایا جاتا ہے۔ اس پر ایک قسم کا محلول (جس میں سلیکا اور انکل ملا یا ہو) اس پر چھڑکا جاتا ہے جس سے اقراص مختلف رنگ کے ہو جاتے ہیں ان کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ ان کو مشین میں ڈال کر اس پر گوند والا شربت چھڑکا جاتا ہے گوند کے سداب میں عکس لاکر شربت تیار کر لیا جاتا ہے (اس پر ایک مرکب سفوف (میگ کارب + سنگ جراثیم) یعنی (Light Magnesium Carbonate) اور (Talcum Powder) اس پر چھڑکا جاتا ہے اور مشین کو گھمایا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو اس وقت تک دہراتے ہیں کہ جب ضرورت گو بیوں کا حجم حاصل ہو جائے اس طرح سفید اقراص بن جائیں گے۔ ان کو چمکدار بنانے کے لئے دوسرے پرات میں ڈالا جاتا ہے جس کو پالش کرنے والا پرات (Polishing Pan) کہتے ہیں۔ اس میں ریشم کا پٹر اپنسا ہوا ہوتا ہے۔ اس پٹر سے پر ایک قسم کا محلول ڈال کر اس کو چکنا کر لیا جاتا ہے۔ محلول کو پالش

کرنے والا محلول (Polishing Solution) کہا جاتا ہے جو  $\text{Benzoin} (\text{C}_6\text{H}_6\text{O}) + \text{Carbat} + \text{Wax}$  پر مشتمل ہوتا ہے۔ جب مشین کو گھمایا جاتا ہے تو اقراص چمکدار بننے لگتے ہیں۔ اگر رنگین بنانا ہو تو اس شکر کے شربت میں مختلف رنگ ملائیے ہیں۔ اس طرح چمکدار رنگین اقراص حسب منشاء تیار کر لیے جاتے ہیں۔ پالش محلول (۵۰ گرام موم سفید + ۵۰ گرام کاربٹ) کو میزین کے محلول میں حل کر لیا جاتا ہے

یعنی 68: ۱۱

## رابطات (BINDING MATERIALS)

یہ پہلے بنا یا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزاء کے ساتھ کوئی منجندیم بخمد یا سیال میڈیاں لئے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لبدی کا قوام لیس دار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے ایسی

چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے متعدد جذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں

## ۱۔ صمغ عربی (ACACIA ARABICA)

جول کا گوند کا ہے لعاب کی صورت میں ملایا

جاتا ہے اور گا ہے بصورت سفوف لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں تو بہت سخت ہو جاتی ہیں۔ اس لئے ان کے ختمال و انتہام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی میں شہد اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعابدار شربت بنا لیا جائے اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات لعاب صمغ عربی اور معمولی شکر کا شربت ملا کر بھی ایک مرکب رابطہ بنایا جاتا ہے۔

## 2۔ کیترا گوند (Tergakantan)

کیترا بھی گاہے لعاب کی صورت میں اجزاء و نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے اور گا ہے سفوف کی شکل میں علاوہ ازیں گاہے کیترا کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں مثلاً کیترا سفوف  
اتولہ شہد 3 قولہ شربت انگور 7 قولہ پانی 1 قولہ

## 3۔ گاؤزبان لعاب اسپغول و بہدانہ

اکثر اوقات برگ گاؤزبان، اسپغول، بہدانہ و فزہ بھی رابطہ کی طرح استعمال کے جاتے ہیں اس مقصد کے لئے زیادہ تر ان کا لعاب ملایا جاتا ہے۔

## 4۔ نشاستہ (STARCH)

نشاستہ گیہوں یا راروں کا نشاستہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں ان کو پانی میں پکایا جاتا ہے اور سفوف میں ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جب سفوف سوکھ جاتا ہے تو اس کو مشین میں ڈال کر قرص بنالیتے ہیں۔

## 5۔ روغن بید النخیر اور زوم

بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں چنانچہ کافور کی گولیاں بنانے کے لئے

روح میں انہیں (اندھی کا تیل) ملا یا جاتا ہے۔ بعض اوقات موم سے بھی کام لیا جاتا ہے (بعض دفعہ *Madrigal*) زیادہ مستعمل ہے۔

## 6۔ شہدا اور شہریت انگور

جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں وہ خشک ہونے پر زیادہ سخت نہیں ہوتیں اس لئے یہ اس مقصد کے لئے بہت مصلحت مند ہیں

## 7۔ پانی اور روح شراب

گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملا کر پڑتا ہے۔ اس آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے۔ نکل پانی یا آب مقطر استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔ پانی اتنا ملا یا جائے کہ لبدی کا قوام ضرورت سے زیادہ قوی نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں صغ عربی، سفوف کثیرہ وغیرہ ہو اس میں پانی ملا نا ضروری ہے بعض اوقات رالدار بھی بھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے شراب یا مکمل شامل کئے جاتے ہیں جن سے رالدار جینین حل ہو کر نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں مگر ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے۔

## ج۔ حسب ذیل چند مشہور حبوب و اقراص کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک

حب شفاء۔ حب مبارک۔ حب سورنجان۔ حب کبید فوشاد۔ حب زمہرہ۔ حب گل پستہ۔ قرص سنکار۔ قرص الکلی۔ قرص ہوا سیر۔ قرص غریبین۔ قرص دیدان قرص سلطان کا فوری

### ۱۔ حب شفاء (Habbe-Shafa)

اجزاء نسخہ۔ (Ingredients) تخم دھتورہ۔ تخم تونڈی ۳۰ گرام۔ ریونڈ جینی ۲۰ گرام۔ زنجبیل ۱۰ گرام۔ بونڈ بول ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- (Method of preparation) دواؤں کو ٹھکانہ جہاں کرہ انہرک چلتی ہے چائیں اس کے بعد اس میں پانی ملا کر لبدی بنائیں اور موٹے دانے کے برابر حب طریقہ گولیاں تیار کریں۔

**نوٹ :-** آج کل گولیوں کے بجائے اقراص تیار کئے جا رہے ہیں۔ قرص بنانے کے لئے اس کے سفوف میں گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ دانہ دار سفوف کو قرص بنانے والی مشین میں ڈال کر ۱۰۰ گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

**مواقع استعمال :-** (Thamphentic Uses) اعضا دشمنی فوری طور پر کم ہوتی ہے۔ نزلہ زکام، کھانسی، میں بھی مفید ہیں اس کا مزاج گرم ہے یہ بچوں کو دینے سے احتیاط کریں۔ مقدار خوراک :- ایک گولی صبح دوپہر شام۔ دودھ کے ساتھ دیں۔ کیونکہ زیادہ مقدار میں دینے سے پیاس محسوس ہوگی۔ اس لئے دودھ کے ساتھ دینا ضروری ہے۔

## 2 - حب مبارک (Madd-e-Mubarak)

اجزاء :- زیرہ سفید دار فضل (پہلی)، برگ بول ہر ایک ۵۰ گرام، مغز کنجد ۵۰۰ گرام گوند بھول ۲۰۰ گرام، طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر ۱۰۰ انہر کی چھلنی سے چھائیں اور گوند کا پانی ملا کر غلاب کے برابر گولیاں بنالیں لیکن آج کل اس کے بھی قرص بنائے جا رہے ہیں قرص کے لئے حسب دستور نام سفوف میں ۲۰۰ گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مشین کے ذریعہ حب دستور ۵۰۰ گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

**مواقع استعمال :-** ہر قسم کے بیمار خصوصاً بلغمی بخار میں بے حد مفید ہے۔ نزلہ زکام، کھانسی وغیرہ میں بھی مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

## 3 - حب سورنجان (Madd-e-Surnajan)

اجزاء :- ایلو (صبر متوسطی) ۵۰ گرام، تخم سویہ (شبت) ۱۰ گرام، ترب سفید ۵۰ گرام، حب نیل کالا دانہ ۵۰ گرام، سورنجان خیر ۵۰ گرام، گول گول ۵۰ گرام، مصطلکی ۵۰ گرام، طریقہ تیاری :- مصطلکی کا علائقہ سفوف بنالیں۔ گول گول اور ایلو کو پانی میں ڈال کر گرم کریں۔ اور ۴۰ انہر کی چھلنی سے چھان لیں۔ اس محلول میں دوسرے ادویہ کا سفوف ملا کر لدی بنا کر گولیاں بنالیں یا دانہ دار سفوف بنا کر مشین کے ذریعہ قرص بنالیں

**افعال و مواقع استعمال :-** قبض کو دور کرتا ہے۔ وضع الغاصل میں بے حد مفید ہے۔ ہر قسم کے

جوزوں کے ددم ہوتے ہیں۔ نفرس۔ عرق النسا اور عصبی دردوں میں مفید ہے۔  
مقدار خوراک: 1۔ 500 ملی گرام کی 2-2 گولیاں صبح دوپہر شام استعمال کیوں

#### 4۔ حب کبید نوشادری (Habbe-e-Kabid Nushadri)

امراض کبد کی خاص دوا ہے چونکہ نوشادراہم جز ہے۔ اس لیے یہ نام دیا گیا ہے۔  
اجزاء: 1۔ ہلید سیاہ۔ ہلید زرد۔ باؤبرٹنگ۔ زنبیل۔ سہاگہ برہائی۔ فغل سیاہ۔ ترکہر۔ نمک لاہور۔  
نمک طعام۔ نمک سیاہ۔ نوشادر قلمی۔ باؤکھنبد۔ ہر ایک 10 گرام (ایک تولہ) اور عرق گلاب  
حسب ضرورت پانی کے بجائے۔  
طریقہ تیاری: تمام ادویات کا سفوف بنا کر اس میں عرق گلاب حسب ضرورت ڈال کر لبدی بنالیں  
500 ملی گرام کی ایک ایک گولی بنالیں۔

آج کل اس کے بھی قمر بنائے جا رہے ہیں حسب طریقہ تمام سفوف میں پتھر بیول کے گوند کا  
سفوف لے کر عرق گلاب میں لباد تیار کر لیں۔ اس لباد میں دانہ دار سفوف بنالیں۔ 500 ملی گرام کی  
قمر مشین کے ذریعہ تیار کر لیں  
افعال و مواقع استعمال: 1۔ یہ گولیاں مگر کے امراض میں بے مد مفید ہیں۔ غذا کو ہضم کرتی ہیں۔  
بھوک لگاتی ہیں۔ ہر دماغ کو خفاج کرتی ہیں۔ قبض و گرانی شکم کو دور کرتی ہیں۔  
مقدار خوراک: 2۔ 2 گولی یا قمر بعد غذا صبح دوپہر شام چوبیس۔

#### 5۔ حب زہر مہرہ (Habbe-e-Zahar Mahrha)

نیر مہرہ اہم جز ہے

اجزاء: 1۔ طائیر۔ تخم بازنگ۔ تخم خرفہ سیاہ۔ زرد و رنگاب کے بھول کا زیرہ (منفر کنول گٹہ سنابل)  
دریاق۔ زہر مہرہ فطانی مملول (عرق گلاب میں پسا ہوا) صدف صادق مملول (عرق گلاب میں پسا  
ہوا) ہر ایک 10 گرام۔

طریقہ تیاری: 1۔ زہر مہرہ فطانی۔ صدف صادق کو باریک پیس کر عرق گلاب میں حل کر کے مملول  
بنایا جاتا ہے۔ نارمیل دریائی کو علمدہ کوٹ کر باریک سفوف بنایا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا  
سفوف آمیز کر کے پانی ملا کر لبدی تیار کیا جاتا ہے۔ مونگ کے دانہ کے برابر گولیاں تیار کیا جاتی ہیں۔

گولیاں سوکنے کے بعد پیشی میں محفوظ رکھیں۔  
 افعال و مواقع استعمال :- عطاش (جس میں بھول کو پیاس زیادہ لگتی ہے) نیز بھول کے  
 اسہال میں مفید ہے۔  
 مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام عرق کباب یا پانی میں گھول کر دیں۔

## 6۔ حب گل پستہ (Hab-e-Gul-e-Pista)

اجزاء :- بہت بیلد زرد گل پستہ۔ رب اسوس۔ ہر ایک ۱۰ گرام و رادک کا پانی حسب ضرورت  
 طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر بار یک چھان لیں۔ اس میں ادک کا پانی ملا کر کھل  
 کریں اور بڈی بنا کر پھنے کے دانہ کے برابر گولیاں بنالیں۔ یا شین کے ذریعہ حسب طریقہ 250  
 ملی گرام کی قرص بنالیں۔

افعال و مواقع استعمال :- یہ بلغمی کھانسی کے لئے مفید ہیں۔ سینہ کو بلغم سے پاک و صاف  
 کرتی ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی منہ میں گھولیں روزانہ کم از کم 7 گولیاں استعمال کی جائیں  
 (Ques-e-Tinkar)

## 7۔ قرص تینکار

اجزاء :- سہاگ سفیدہ ۱۰ گرام۔ فلفل سیاہ ۵ گرام۔ اجوائن خراسانی 5 گرام مبر سقوطی ۵ گرام  
 طریقہ تیاری :- پہلے سہاگ سفیدہ کو بریان کر لیا جاتا ہے۔ اجوائن خراسانی فلفل سیاہ کا سفوف  
 تیار کر لیا جاتا ہے اور یہ سفوف ۱۰ نمبر کی چلتی سے چھانا جاتا ہے۔

اس سفوف میں ایلوے کو ملا کر پسیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں لعاب گھیکو ا حسب ضرورت  
 پانی کے بجائے ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ سفوف کو خشک کرنے کے بعد 500 ملی گرام کی  
 حسب دستور پیشی کے ذریعہ قرص بنائے جاتے ہیں۔ قرص کو سکھانے کے بعد پیشی میں محفوظ کر لیتے ہیں  
 افعال و مواقع استعمال :- دائمی قہز دین کرنے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ بگڑا دوسرے  
 کو قوت دیتی ہیں۔ اور بھوک بھی لگاتے ہیں۔ جوڑوں کے دردوں میں بھی مفید ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک یا 2 قرص پانی کے ساتھ رات کو سوتے وقت  
 استعمال کریں۔



## 8۔ قرص الکلی (Ques-e-Alkali)

اجزاء 1۔ سوئی خوردنی۔ ایک کلو اور وزن پودینہ (پریزنٹ) 500 ملی گرام۔  
 طریقہ تیاری: سوڈا خوردنی کو نمبر کی چٹنی سے چھان کر اس میں پیسٹ ارارٹ ملا کر انداز  
 سفوف بنانے کے بعد اس کو چٹنی مزہ سے چھان کر دھوپ میں سکھایا جاتا ہے خشک ہونے پر  
 چٹنی مزہ 20 سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک کر لیا جاتا ہے اس سفوف پر پھر افین لیکوڈ لایا جاتا ہے  
 اس کے بعد روغن پودینہ سے چرب کر لیا جاتا ہے۔ پھر میگ کارٹ۔ اور سنگ حرارت کا سفوف  
 ملا کر مشین سے 500 ملی گرام کے وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔ شیخے کے مرتبان  
 میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال۔ جب معدے میں غذا کے اچھے طرح ہضم نہ ہونے کی وجہ سے کئی شکایا  
 آتی ہیں۔ معدے جلن اور سینے میں جلن ہوتی ہے تو ان قرصوں کا استعمال سے فائدہ ہوتا ہے  
 داغ ترش Antacid ہیں  
 مقدار خوراک: 2-2 قرص کے بعد غذا (دافع موصیت) کے طور پر استعمال کرتے ہیں

## 9۔ قرص بوا سیر (Ques-e-Bawsein)

اجزاء 1۔ پوسٹ ریٹھا 27 گرام۔ رسوت 55 گرام۔ گوگل 55 گرام مغزیم 27 گرام گوند بول 55 گرام  
 طریقہ تیاری: پوسٹ ریٹھا۔ رسوت۔ گوند کو کوٹ کر چٹنی مزہ سے چھان لیا جاتا ہے۔ گوگل  
 کو پانی میں حل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیم کو عطرہ کوٹ لیا جاتا ہے۔ تمام سفوف کو  
 گوگل کے پانی میں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ بذریعہ مشین 500 ملی گرام کی وزن کے  
 اقراص تیار کر لیے جاتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال۔ خون اور بادی بوا سیر کے لئے مفید ہے۔ مستوں کی سوزش اور دم  
 کو دور کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: 1-2 قرص صبح ضرورت پانی کے ہمراہ۔

## 10۔ قرص خراطین (Ques-e-Kharateen)

اجزاء 1۔ بیڑہون 18 گرام۔ ثلث مصری 44 گرام۔ خراطین مصفی 84 گرام گوند بول 21 گرام

مصطکی روئے اُگرام۔

طریقہ تیاری :- پہلے چاروں دواؤں کو کوٹ چنان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اور اس میں مصطکی کو علوہ ہیں کر سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ بوند شکر کا قوام تیار کر کے اس قلم میں تمام دوائیں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔  
افعال و مواقع استعمال :- کثرتِ جماع کے نتیجہ میں لاقِ صنف باہ کو دور کرنے کے لئے مفید ہے نظامِ عصبی میں تحریک پیدا کر کے معنوی مخصوص میں جوش اور طاقت پیدا کرتے ہیں۔  
مقدار خوراک :- دو قرص صبح کو لوب کیر ۵ گرام کے ساتھ کھائیں ساتھ میں دودھ ضرور دیں۔

## ۱۱۔ قرص دیدان (Ques-e-Didan)

اجزاء :- پلاس پا پڑا، مغز تخم کنبج، ناخواہ، کیدہ، باد بڑنگ، تربد مجوف، فراشدہ قند سیاہ ہر ایک ۲۰ گرام  
طریقہ تیاری :- سب دواؤں کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں بوند شکر کا قوام ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ ۵۰۰ ملی گرام وزن کے اقراص تیار کئے جاتے ہیں۔  
مواقع استعمال :- ہیٹ کے یزوں کو فارغ کرنے کے لئے بہت مفید ہیں۔  
مقدار خوراک :- ۲ تا ۱ قرص صبح کو نہار پانی سے کھائیں۔

## ۱۲۔ قرص سرطان (Ques-e-Sarcan) (سرطان اہم مزیں ہے)

اجزاء :- منقِ عربی، گلِ سرخ، طباشیر، شکرِ سرخ، ہر ایک ۲۰ گرام، اصل اسوس ۴۵ گرام، نشاستہ گندم ۳۵ گرام، تخمِ فرفر سیاہ ۳۵ گرام، صندلِ سرخ ۱۰ گرام، صندلِ سفید ۱۰ گرام، کیترا ۱۰ گرام، تخم کاہو ۱۵ گرام، کافور ۵ گرام، رب اسوس ۲۰ گرام، مغز تخم کدو ۴۵ گرام، تخم شفتالو ۴۵ گرام، مغز تخم خیارین ۴۵ گرام، مغز تخم قرینونہ ۴۵ گرام، سرطان محرق ۶۰ گرام، صابِ اسچول حسب ضرورت  
طریقہ تیاری :- تمام خشک دواؤں کو رکافور کے سوائے کوٹ کر چینی نمبر ۱۰۰ سے چنان لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو الگ کوٹ کر وہ بکری چینی سے چنان لیا جاتا ہے۔ اب تمام سفوف کو امیجی طرح ملا لیا جاتا ہے۔ بوند شکر کا نمزیت ملا کر دانہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کافور الکل میں حل کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ ۵۰۰ ملی گرام وزن کے قرص تیار کر لیے جاتے ہیں

**افعال و مواقع استعمال :** سل وزن میں مفیدیں کھانسی کو دفع کرتی ہیں۔  
**مقدار خوراک :-** 2 قرص صبح شربت اعجاز 20 ملی لیٹر میں پانی ملا کر استعمال کریں۔

### 13۔ حب ایارج (Zinc) اس کا جزو اعظم ایارج فیکرا (ایوا) ہے

اجزاء :- ایارج فیکرا 3 گرام - تربیجوف خراشید 300 گرام - حب اینلر کالادانہ 5 گرام  
 غارلیق 6 گرام، اصل اسوس 5 گرام شمع غنظل 10 گرام، بنک ہندی 10 گرام۔ آب بادیان حسب ضرورت  
 طریقہ تیاری :- چونکہ ایارج فیکرا ایک مرکب ہولہے۔ اس لئے سب سے پہلے ایارج فیکرا کو تیار  
 کر لیا جاتا ہے۔ جس کے اجزاء مندرجہ ذیل ہیں۔ مصطفیٰ روی مداحینی، سارون، بنبل الطیب۔  
 حب بلسان، زعفران، عود بلسان سلیخو (تج) ہر ایک مساوی وزن۔ ایوا (مبزرزد) ان تمام  
 اجزاء کے وزن کا دو گنا یعنی ہر ایک ایک گرام تو جملہ گرام ہوتے ہیں اس کا دو گنا یعنی 6 گرام مبرا  
 سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں۔ اس سفوف میں دوسرے اجزاء کے سفوف ملا کر آب  
 بادیان حسب ضرورت ملا کر گولیاں یا 25 ملی گرام کے قرص بنالیں

نوٹ :- غارلیقوں کو عرق بادیان میں حل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔

**مواقع استعمال :-** یہ گولیاں فالج، لقوہ، صرع، مایٹولیا، قبض وغیرہ میں استعمال کئے جاتے ہیں  
**مقدار خوراک :-** 250 تا 500 ملی گرام۔ روزانہ تنفیہ بدن کے لئے صبح 4 بجے 5 سے 6 گرام  
 تک استعمال کر سکتے ہیں جس سے کافی اسال ہوتے ہیں۔

### 14۔ حب کتھ (Habbe-e-Katha) اس کا جزو اعظم کتھ ہے۔

اجزاء :- کافور 1 گرام - رسکیورہ 1 گرام - موصل سفیدہ 2 گرام - کتھ کا پنوریہ 1 گرام۔ آب بگ  
 تنبول (بان) 50 گرام

طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر آب بگ تنبول میں کھل کر کے 250 ملی گرام کی گولی  
 یا قرص تیار کریں۔ قرص بنانا جو نو داندہ سفوف تیار کریں۔

**مواقع استعمال :-** آتشک و سوداوی امراض میں مفید ہے۔

**مقدار خوراک :-** ایک گولی مویر منشی میں رکھ کر استعمال کریں۔ رس کپور کی دھ سے کھی نیلانیات  
 رکھیں کر دانتوں سے نہ لگے اس لئے مویر منشی میں رکھ کر استعمال کرتے ہیں۔

## 15۔ حب پیپتہ (Habb-e-Pipita) پیپتہ اہم ہے۔

اجزاء۔ پیپتہ ولایتی زخمبل۔ فلفل سیاہ۔ پودینہ خشک مکھل مدارنگ لاهوری۔ نمک سیاہ  
سب دوائیں ہم وزن ہیں۔  
طریقہ تیاری :- سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں عرق لیوں یا پانی میں گھول کر کے  
گولی بنالیں 500 ملی گرام کی قرص تیار کریں۔  
افعال و مواقع استعمال :- معدہ کو تقویت اور مضغ کی اصلاح کرتی ہے۔ تھکا اور پیپتہ میں  
مضید ہے۔ پیپتہ کے زمانہ میں اس کا استعمال وبائی امراض محفوظ رکھتا ہے  
مقدار خوراک - ایک ایک گولی بعد غذا ہانے کے ہمراہ ص

## 16۔ حب اذراقی (Habb-e-Azraqi) اس کا جزو اعظم کچلہ ہے

اجزاء۔ اذراقی مدبرہ 2 گرام۔ فلفل سیاہ 10 گرام۔ فلفل درلاہ 10 گرام آب برگ قبول حب فروت  
طریقہ تیاری۔ ہر ایک دوا کو علیحدہ علیحدہ سفوف بنا کر سب دواؤں کو ملا لیا جاتا ہے۔ آب برگ قبول  
میں گھول کر کے 250 ملی گرام کے حبوب یا قرص تیار کریں۔  
مواقع استعمال - فالج لغوہ۔ خدر میں استعمال کیا کرتے ہیں۔  
مقدار خوراک - 250 ملی گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ۔

## 7 حب مسہل (Habb-e-Mushil) (جزا اعظم حب اسلاطین ہے)

اجزاء۔ حب اسلاطین مدبرہ جال گوٹہ ہر گرام ہیلید سیاہ 10 گرام اوہرنج ساٹھی (ساٹھ دن میں تیار  
ہونے والا چاول 20 گرام۔  
طریقہ تیاری :- سب کا سفوف تیار کریں۔ پانی یا کسی عرق میں گھول کر کے چھنے کے برابر یا 250  
ملی گرام کی گولی تیار کریں۔  
استعمال :- مسہل کے لئے ہے مد مفید ہے  
مقدار خوراک :- 2 تا 1 عدد بوقت خواب نیم گرم پانی سے۔

## باب پنجم

چند مغہرہ رکبت کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خود ایک کتاب کی تیاری میں چند مزدوری ہدایت کو مد نظر رکھا جاتا ہے۔

### قوامی ادویہ

سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام میں بنائی جاتی ہیں۔  
مثلاً شربت۔ سکیمین، ساجین۔ جوارشاہ۔ ارنیٹل۔ لوق۔ مریخے وغیرہ۔ قوام کے چند عسام  
احکام سے جن سے واقفیت بے حد ضروری ہے وہ درج ذیل ہیں۔

### قوام

بعض ادویہ کا قوام گاڑھا رکھا جاتا ہے اور بعض کا نسبتاً پتلا مثلاً شکر۔ کھانڈ، شہد، گڑ اور  
ترنجبین و شیر خشک وغیرہ۔ ان مرض مختلف چیزوں کے قوام مختلف طریقوں سے بنائے جاتے  
ہیں۔ اس لیے ان کے احکام بھی مختلف ہیں۔

### شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہے تو پہلے اسے چھان لینا چاہئے تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ  
صاف ہو جائے۔ اس کے بعد قلع دار رنگی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب کف اُٹنے لگے تو  
ان کو تپے سے ملکہ کرتے جائید اس کے بعد آگ سے اتار کر دواملائیں۔

## کھانڈ کا قوام

94

کھانڈ سے مراد یہاں دسی شکر ہے جو زیادہ صاف اور داندراجیں ہوتی۔ کھانڈ کو پہلے بقدر ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھانیں تاکہ سکوں وغیرہ سے صاف ہونے جائے۔ اس کے بعد چند منٹ تک چھوڑیں تاکہ مٹی کے اجزاء تر نشیں ہو جائیں اس کے بعد محلول قلعی دار پیچگی میں نتھار کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں۔ اس کو مچھ سے علحدہ کرتے جائیں۔ اگر ضرورت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں اور اگر معمول کا قوام بنانا ہو تو نسبتاً اور گاڑھا رکھیں اور اگر غیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معمول کے قوام سے علینہ بنائیں۔

## مصری کا قوام

پہلے مصری کو باریک کوٹ کر اس میں حسب ضرورت پانی ملا کر آگ پر رکھیں۔ اس کے محلول کو چھان کر پختہ قوام بنائیں۔

## قند کا قوام

داند دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر رکھ کر شل کھانڈ کے قوام بنائیں

## بورہ کا قوام

بورہ یعنی کھانڈ مصفی کو پانی میں حل کر کے آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

## قند سیاہ

قند سیاہ دھڑ، دھڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر پگھلائیں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے۔ اس وقت آگ سے نیچے اتار کر چھانیں اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں تقصراً محلول لے کر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اس کو مچھ سے اتارنے جائیں یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف پنا ہو تو جو ش دینے کے دوران میں دودھ کی سی کاجیٹا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اتار کر اور دوا میں ملا کر گھولیں۔

## ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے۔ بلکہ اکثر اس کو شہد یا کھانڈ یا معری کے ہمراہ ملا کر بناتے ہیں۔ ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان میں اور رکھ دوڑیں تاکہ شکر وغیرہ نشیں ہو جائے۔ اس کے بعد شہر اہوا معلول لے کر شہد یا کھانڈ یا معری میں سے جو چیز ملائے ہو تھوڑے ہوئے معلول میں ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملائے ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے۔

## قوام کی پہچان

قوام کی پہچان کا انحصار بار بار کے تجربہ اور مہارت پر ہے۔ یہ ایک عمل کام ہے۔ جو محض کتب کے مطالعہ سے سرگز ماحصل نہیں ہو سکتا۔ لیکن آج کل ایک جدید آلہ ایجاد ہوا ہے جس کو شکر سنج (Saccharometer یا Refractometer) کہا جاتا ہے۔ ملاحظہ ہو شکل نمبر (34) اس کے ذریعہ ہر شخص با آسانی کسی بھی فیصد کا قوام تیار کر سکتا ہے غلطی کا کوئی اندیشہ نہیں رہتا۔ آج کل معیاری ادویات کا قوام اسی آلے کے ذریعہ معلوم کیا جاتا ہے۔ قدیم ادویات اس فن سے واقف تھے کہ کس مرکب کا قوام کتنا ہونا چاہئے۔ مثلاً شربت کا قوام پہنے درجہ کا قوام کہلاتا ہے لیکن اس میں قوام رقیق ہوتا ہے یعنی جب قوام کو چمپے الٹا کر ڈالا جاتا ہے تو اس سے آخری قطرے سے تار نظر ہوگا اس سے سمجھ لیا جاتا ہے کہ شربت کا قوام ہوگا جب اسے بدیہ یاد سے دکھا جائے تو 70% کا قوام بتلائے گا (یعنی 70 گرام شکر کے معلول میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا)۔

معبون کا قوام شربت کے قوام سے فلیظ ہونا چاہئے یعنی جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 70% کا ہوگا۔ (یعنی 70 گرام شکر کے شربت میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا) خیرہ کا قوام معبون کے قوام سے زیادہ فلیظ ہونا چاہئے۔ اس وقت شربت میں تھامے بنتے ہوئے اور ٹوٹتے ہوئے نظر آئیں گے اس وقت جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 80% کا قوام ہوگا۔

قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک دو قطرہ علیحدہ کر کے انگلی سے اٹھائیں اگر اس میں تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کا ایک علامت یہ بھی ہے کہ

اس کا حفظ وہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ کھل رہتا ہے اور پھیلتا نہیں۔  
قوام کے واسطے اگ مستقبل ہونی چاہئے۔ خاص کر قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے قوام ہلکی کر رہی چاہئے۔ کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا احتمال رہتا ہے۔ جب قوام بن جانے تو احتیاط کریں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے۔ سمجھو نہ آنے کا خدشہ لگا رہتا ہے۔ جب قوام میں سپستان، سپدہ، گاؤز بان جیسے لعاب داخل ہوتا ہے ہوں تو ایسی صورت میں قوام کے مغالطہ سے بچنا چاہئے۔ کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کے علامت جلد ظاہر ہونے لگتے ہیں، لیکن جدید آکر کے استعمال سے غلطی کا کم امکان رہتا ہے۔

## ست اصلی

آج کل قوام کو پھپھوند سے محفوظ رکھنے کے لیے شکر میں ست ایسوں (طرک ایسڈ) (Tartaric Acid) یا ست اصلی (Tartaric Acid) یا پشکری ملا کر قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی فی کلو ۱۰٪ (۱۰ گرام) ایسڈ یا شب یرانی (پشکری) ملائی جاتی ہے۔ اور شربت کے تحفظ کے لیے ۱۵٪ (۱۵ گرام) سوڈیم بیگزائیڈ (Sodium Bicarbonate) کی کلو شکر میں ڈیڑھ گرام ملا یا جاتا ہے جس سے پھپھوند وغیرہ پیدا ہونے نہیں پاتا۔

## جوارش، اطفال و معجون

ایسے نیم نمک مرکب کو کہتے ہیں جو شہد یا شکر کے قوام میں باریک شدہ ادویہ ملا کر بنایا جاتا ہے۔ اور نرم جلوہ کی طرح ملائم رکھا جاتا ہے۔ معجون میں معری یا شکر وغیرہ عموماً ادویہ کے وزن سے تین گنا ہوا کرتی ہے۔ جوارش یا اینوس اور معجون ویدہ اور ویدیں چلہ حصے تک شکر لی جاتی ہے لیکن بعض نسخوں میں جن میں مغزیات یا تیل کی چیزیں ہوں شکر یا شہد وغیرہ ہوتی ہے۔

## معجون کا قوام

اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو شکر کا قوام اس عرق میں تیار کیا جاتا ہے ورنہ صاف پانی (مقطر آب) بقدر ضرورت ملا کر قوام بناتے ہیں۔ عموماً قوام میں دو چاند شکر ایک چاند پانی ہوتا ہے۔ قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کرنے کے بعد ملائم حلوہ کے مانند



نرم رہے۔ اگر معجون شہد میں بنانا ہو تو شہد میں تھوڑا سا پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیر جس سے جھاگ ادرہ آجائے گا۔ بچے اتار کر پانچ دس منٹ رکھ کر جھاگ صاف کر کے فنک کر لیں اور جب ضرورت فنک کے برابر شہد لے کر نیم گرم شہد میں ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملائے جائیں اور پہلے ایک کے تمام سفوف قوام میں ملکر ایک جان ہو جائیں۔ اگر معجون میں ترنجبین ملانا ہو تو بچے ترنجبین کو کسی قند یا پانی میں ملا کر گرم کریں اس کے بعد چھان لیں۔ چلانے سے ترنجبین کٹے کٹے ٹکڑے ٹکڑے کپڑے میں رہ جاتے ہیں اور ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوتا ہے۔ ترنجبین کا محلول حاصل ہونے کے بعد دس دس منٹ تک رکھ چھوڑیں جس سے اس محلول میں مٹی ریگ وغیرہ تہ میں بیٹھ جائیں گی۔ اور پھر تتھار لیں جس سے ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوگا۔ اب اس محلول میں شکر یا شہد ملا کر قوام تیار کریں۔

### قوام میں ادویہ کا ملانا

اگر معجون کے اندر مرہ جات اور مغزیات وغیرہ ہوں تو پہلے مرہ جات ملیں دہ پس کر قوام میں ملائیں اور نکائیں اور بعد مغزیات ملیں دہ باریک پس کر اور خشک ادویہ کو کوٹ چھان کر ملائیں۔ لیکن بعض اہل مرہ جات اور مغزیات کا شیرہ نکال کر بھی قوام میں ملا کر پختہ قوام حاصل کرتے ہیں جس سے دوا صاف بنتی ہے۔

بعض وقت مغزیات سفوف کے ساتھ ملا کر پس لیتے ہیں۔ اگر معجون میں مصطلکی ہو تو ملیں دہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ قوام میں باریک شدہ ادویہ ایک منٹ نہ ملائی جائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف چمچے سے ملائے جائیں اور گھومتے جائیں تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ اگر معجون میں زعفران اور مشک وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ شامل ہوں تو ان کو عرق کیونٹہ یا عرق ہندو مشک وغیرہ میں حل کر کے جب قوام کو آگ سے اتارنے کے بعد اس میں ملا کر گھومتے ہیں جس سے زعفران پورے قوام میں اچھی طرح حل ہو جاتا ہے بعد میں سفوف ملا کر گھومتے ہیں۔ اگر معجون میں جبریات ہوں تو انہیں عرقیات میں کھول کر کے (جن کو محلول بنانا کہتے ہیں) معجون سرد ہونے کے بعد ملا کر گھومتے ہیں اگر معجون میں چاندی سوئے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہئے۔

## ہلیات

قوام ہیلے کی لگ ہر تیار کرنا چاہئے قوام کو ہائی کے قطرہ سے پچایا جائے۔ تو پہلا سفوف ہیلے مچھو  
بلایا لگمی سے مرعوب کرنا چاہئے۔

## ظرف معجون

معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ اس لیے اسے ہمیشہ  
سٹیل یا پمینی کے برتن میں رکھنا چاہئے۔ خصوصاً جن میں ہلیلہ جاتا ہے۔ ہرگز دھات کے برتن میں  
نہ رکھیں۔ معجون رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ اگر دوسری مٹی  
رہے گی تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ رہتا ہے اور معجون لگ سکتی ہے۔  
معجون کا سفوف ۵۰ نمبر کا اور اطر فیصل و جواڑ کا ۶۰ نمبر کا سفوف ہوتا ہے۔

## خمیرہ و لعوق

خمیرہ میں گاؤزبان۔ لعوق میں لعاب دار اور جیسے سپستان بہرہ دار وغیرہ قوام کو ہمیشہ  
پختہ بنانا پڑتا ہے۔ لعابات کی وجہ سے قوام میں دھوکا ہوتا ہے اس لیے خاص توجہ کی ضرورت  
ہے۔ لعوق میں امتلا اس کا جز ہو تو اس کو دوسرے دواؤں کے ساتھ جو شش نہیں دینا  
چاہئے بلکہ دوسرے ادویہ کے جو شانہ میں مغز المتاس کو ملا کر ہاتھ سے ملکر کپڑے چھان لیں۔  
اس کے بعد شکر ملا کر قوام تیار کر لیں۔ خمیرہ میں خشک ادویہ کا جو شانہ لیا جاتا ہے  
اس میں شکر ملا کر سخت قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اگر اس میں مروارید یا جواہر لعل یا عنبر وغیرہ  
ملانا ہو تو سب کو باریک پس کر خمیرہ تیار ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ چاندی کے  
مدق وغیرہ ملانا ہو تو خمیرہ گھوٹے وقت ایک ایک عدد ملا کر گھوٹتے جاتے ہیں۔ خمیرہ کا قوام  
۱۰۰ کا ہوتا ہے جس کو سخت قوام کہتے ہیں۔

## ترکیب تیاری

خمیرہ کی ادویہ جو قابل نیم کو تختی ہوں ان کو نیم کوب کر کے وزن کے تناسب سے اس

قد گرم پانی یا عرق میں تمکیا جانے کے باعث پانی کسی قدر سرد ہو یہ مفرہ کی سطح سے بلند ہے اگر موسم گرم ہو تو ایک شب اور اگر موسم سرد ہو تو یک شب یا دو ترک کرنے کے بعد نرم آگ پر جو شخص دیا جائے اور کپڑے سے چھان لیا جائے۔ اس کے لیے فلاہین کا کپڑا مناسب ہوگا۔ پھر اس میں مایشت سے دو چند شکراودہ کا حصہ شہد آمیز کر کے معتدل توام لیا جائے۔ جب حباب پیدا ہو کر سطح کی جانب ابھرنے اور بیٹھنے لگیں تو اتار کر چوبی دھتے سے اس وقت تک بہ آستگی گھوٹا جائے کہ غلیظ ہو جائے پھر اس میں جواہرات کاسفوف (پاؤڈر) وغیرہ ملا کر مزید گھوٹیں اس وقت اس کا توام ۸۰٪ کا ہوتا ہے۔ حفاظت کے لیے کالج یا چینی کے مہرمان میں ڈال کر اچھے ڈاٹ سے بند کریں۔ اور ہوا داخل ہونے نہ دیں۔ 3۵ درجہ سی گریٹ سے کم پیش میں ٹیرہ کو رکھا جائے۔

## اٹریفیل (ITRIFAL)

اٹریفیل۔ معنی تین پہل یعنی ہندی لفظ تر پھلا ہے یعنی ہیلد زر دآمد۔ ہیلد اس کے اجزلے اعظم ہیں۔ اس لیے ان کو ہندی میں تر پھلا کہتے ہیں۔ یہ ایک قسم کا مچھون ہے۔ اس کے ادویات کو باریک نہیں پیسا جاتا۔ یعنی ۶۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ ہیلد جات کے سفوف کو ردمن بادام یا گھی سے چرب کر لیا جاتا ہے۔ ملا کر شکری اور مروڑ پیدا ہو۔ ہیلد جات کو چوب کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بادام کا تیل یا گائے کا تھمبیلی پر لگا کر دروزن ہاتھوں سے سفوف کو ملیں یہاں تک تمام سفوف چکنا و تر ہو جائے اس سفوف کو شکر یا شہد کے توام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اٹریفلات بنا کر ۴۰ روز تک رکھنے سے اس کا مزاج بنتا ہے۔ اس لیے اٹریفلات کو ہمیشہ ۴۰ روز کے بعد ہی استعمال کرایا جاتا ہے۔ اٹریفلات کو ہمیشہ رات کو سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کراتے ہیں۔ اٹریفلات خصوصاً امراض دماغ، امراض چشم، امراض انف، امراض گوش میں مفید ہوتے ہیں۔ اٹریفیل کو 2۳۱ ماہ سے زیادہ استعمال نہیں کیا جاتا۔ اگر زیادہ دن تک استعمال کرنا ہو تو ایک ماہ بعد 2-3 روز کا وقفہ دے کر استعمال کریں۔ اس کا مسلسل استعمال ضعیف معدہ کا باعث ہوتا ہے۔ یونانی طبیب اندرومانس کو اٹریفیل کا سوچا۔ بتایا جاتا ہے۔ جو دوسرے مرکبات کی طرح مختلف اجزاء کے لحاظ سے اس کے بھی مختلف نسخے ہیں۔ اٹریفلات میں شہد یا شکر کا تناسب ادویہ کے وزن سے سچند ہوتا ہے۔ اطباء کا خیال ہے کہ اس کی قوت ڈھالی سال تک برقرار رہتی ہے۔ اٹریفیل

زمانی گزرائی اس لیے کہا جاتا ہے کہ اس کو زیادہ تک رکھ کر استعمال کرتے ہیں جتنا پہلا ہوگا اتنا ہی فائدہ مند ہوگا۔ اطرینفلات میں بعض وقت چند دواؤں کا جو سفادہ بھی لیا جاتا ہے۔ بعض وقت مرہ جات کے شیرہ جات میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

## نگہداشت (Preservation) محفوظ کرنے کا طریقہ

تمام اطرینفلات کو شیٹے یا پینے کے برتن میں رکھنا بہتر ہے کیونکہ ان میں ہلیدہ جات ہوتے ہیں اس لیے کسی دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کا رنگ بدل جائے گا اور استعمال کے قابل نہ رہے گا۔ مختلف اطرینفلات مختلف امراض میں استعمال کیے جاتے ہیں جیسے اطرینفل اسطوخودوس امراض دماغ میں۔

## ۱۔ اطرینفل اسطوخودوس (ITRIFAL-E-USTUKHUDDUS)

### اجزاء

پوست، ہلیدہ زرد، پوست، ہلیدہ کالی، ہلیدہ سیاہ، پوست، ہلیدہ، آملہ، گل سرخ، اسطوخودوس سفوف، نعمتی، انتمون، دلاچی، کشش، ہلایک، اگرام۔ (مساوی ہون) روغن بادام حسب ضرورت تند سفید یا شہد۔ سر چندا دویہ (یعنی 3 کلو)

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو صاف کر کے ہر ایک کا علیحدہ علیحدہ سفوف پس کر کے نمبر کی چھلنی سے سفوف کو چھانا جاتا ہے۔ ہر دوا کو حسب وزن تول کر کے بیدر دیگرے ملا کر کھل کیا جاتا ہے تاکہ تمام سفوف اچھی طرح یک جا ہو جائیں تمام ہلیدہ کے سفوف کو چھاننے کے بعد روغن بادام سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں دوسرے دواؤں کا سفوف ملا کر کھل کیا جاتا ہے پھر تمام سفوف کو دوبارہ نمبر کی چھلنی میں چھان کر ایک برتن میں سفوف کو تیار رکھا جاتا ہے۔ شکر کے قوام کے لیے 3 کلو شکر میں 1/2 کلو پانی ملا کر اس میں بڑا دست لیوں

(Citric Acid) یعنی نوگرام شکر ایسڈ شکر کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ جب شکر پانی میں بھی طرح مل ہو جائے کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ شکر کیڑے مکوڑے کچاڑو سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو کونسلر کے انگیٹی ہریاد خان مشین کے ذریعہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اطرینل کا قوام 75٪ شکر کا ہوتا ہے۔ (ایوزہ) ملا شکر کے عمل میں 75٪ گرم فکراور 25٪ گرم پانی ہنگامہ قوام شربت سے گانٹھا ہوگا۔

شربت کا قوام 75٪ کامیون کا قوام 75٪ کاغیر کا قوام 10٪ ہوتا ہے۔ جو سب سے زیادہ کلڑھا ہوگا۔ جب 75٪ قوام تیار ہو جائے تو اس میں مت (Sodium Benzoate 0.15%) ملا یا جاتا ہے یعنی 4.5 ملی گرام مقطر پانی میں حل کر کے آخری وقت قوام میں ملا یا جاتا ہے۔ اور دس ہندہ منٹ تک مزید گرم کر کے 75٪ قوام پر آگ سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ جس سے دوا میں پھیند وغیرہ نہیں آئے گی اس کے بجائے پشکری بھی ملاتے ہیں۔

قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر کڑی کے گھونٹی ڈھالی سے گھونٹے جاتے ہیں۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جاتا ہے تو اس کو کبہ کو کسی چینی کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

دماغی امراض خصوصاً درد سر اور دیگر امراض بلغمی و سوداوی میں مفید ہے۔ نزلہ، زکام، دوسرے دفرہ کے لیے مفید ہے۔ یہ دماغ کو فضلات سے پاک کرتا۔ دماغ کو قوت عطا کرتا معدہ کو طاقت بخشتا اور قبض کو دور کرتا ہے۔ بلغمی امراض میں مفید ہے۔ نزلہ مزمن میں بہتر دوا ہے اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ لہذا گرم مزاج دماغ احتیاط سے استعمال کریں۔ اس کے مسلسل استعمال سے بال مدت دراز تک سیاہ رہتے ہیں۔

## مقدار اخود اک

5 تا 10 گرامات سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کرائیں۔

## 2۔ اطرینل زمانی (ITRIFAL-E-ZAMANI)

اجزاء: پوست بلیاردرد۔ پوست بلیلا کابل۔ بلیلا سیاہ۔ گل بنفشہ۔ سمنو یا ولاتی ہریک

۵۰ گرام - عربہ بخون خواشندہ ۱۰۰ گرام - کشنیز ۵۰ گرام - پوست ہلیہ - آملہ - گل سرخ - طہاشیر - گل نیلوفر  
ہر ایک ۲۵ گرام - صندل سفید ۵ گرام - تیراگوندہ ۱ گرام - گھی یا روغن بادام ۱۰۰ گرام - عناب ولاتی ۵۰ گرام -  
سہتاک ۱۰۰ گرام - گل بنفشہ ۵۰ گرام - شیر و مرہ ہلیہ ایک کلو - خبثدایک کلو اور شکر ایک کلو۔

### طریقہ تیاری

حسب بالا طریقہ تیاری اسطو خود سب کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ صرف اس میں یہ فرق ہے  
کہ آخری کے چند دوائیں جیسے عناب - سہتاک - گل بنفشہ کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اور مرہ ہلیہ  
کو پانی سے صاف و صو کر اس کا شیرہ حاصل کیا جاتا ہے۔ شیرہ جوشاندہ کو ملا کر چھان لیا جاتا ہے اس میں  
دو کلو شکر ملا کر حسب طریقہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب ۷۵٪ کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے  
اناکر تمام ادویات کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد مرتبہ نہیں  
مخفوفہ کر لیا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

بہترین مہین ہے۔ نیز دماغی رطوبت کو خارج کر کے درد وغیرہ کو فائدہ پہونچاتا ہے۔ نزل  
زکام۔ درد سر اور مایو نیویا میں استعمال کرتے ہیں۔ مایو نیویا میں اس کا خاص نفع ہے۔ قولنج میں بخیر  
معدہ میں مفید ہے۔

### مقدار خوردہ

۵ گرام سے ۱۰ گرام تک دلت سوتے وقت۔ مہل کے لیے ۵ گرام تک دیا جاتا ہے۔ اس کا ذوق  
دست تک باقی رہتا ہے۔

### 3. اطر فیض کشنیزی (ITRIFAL-E-KASHNEEZI)

### اجزاء

پوست ہلیہ زرد - پوست ہلیہ کابی - ہلیہ سیاہ - آملہ - پوست ہلیہ کشنیز خشک ہر ایک ۵۰ گرام۔

شکر سرچند اور یہ یعنی ایک کلو ۵۰۰ گرام روغن بادام یا گھی حسب ضرورت۔

## طریقہ تیاری

حسب طریقہ تیاری اسطرح خود دوس۔ سب دواؤں کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ فیکر کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد کا پانچ کے جتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

امراض چشم میں مفید ہے۔ بخیر معدہ کو زائل کرتا ہے نیز اس سے پیلاہونے والے دیگر امراض جیسے سرکاردہ۔ کان کا درد۔ آنکھوں کی سرخی کو زائل کرتا ہے۔ دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ بائیر کے لیے مفید ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰ گرام اطرینیل رات کو سوتے وقت پانی سے استعمال کریں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

م۔ اطرینیل شاہترہ (ITRIFAL-E-SHAHTRA)

## اجزاء

شاہترہ۔ پوست بلیلہ زرد ہر ایک ۵ گرام۔ پوست بلیلہ کابل ۳۰ گرام۔ پوست بلیلہ ۲۰ گرام منائے مکی ۱۰ گرام۔ گل سرخ ۵ گرام۔ مویز منقی ۲۵۰ گرام۔

## طریقہ تیاری

حسب طریقہ سابقہ تمام ادویہ کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ روغن بادام یا گھی سے چرب کر کے رکھ لیا جاتا ہے۔ شکر کے بجائے مویز منقی کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ یعنی مویز منقی کو بیجوں سے صاف کر کے پانی میں خوب گرم کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد ہاتھوں سے خوب ملکر گھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75٪ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے قوام آجانے کے بعد تمام سفوف

ملا کر گھوٹ لیا جاتا ہے۔ اور سرد ہونے کے بعد مرتان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔  
بعض وقت سفوف کو مہر متقی میں ملا کر کوٹا جاتا ہے لیکن یہ صحیح طریقہ نہیں ہے۔ کیونکہ اس طرح سفوف اچھی طرح ملنے نہیں پاتا موز کا قوام بنا کر سفوف ملانا بہتر طریقہ ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

خود کو صاف کرتا۔ خارش کو زائل کرتا ہے۔ دماغ کو قوت دیتا اور آشک اور اس کے عارض میں مفید ہے۔ برص کے مرض کو بڑھنے سے روکتا ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرم رات سوتے وقت پانی کے ساتھ۔ گرم خشک اور کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

5 - اطریفیل مقل ( ITRIFAL-E-MUQIL )

## اجزاء

آملہ۔ برگ گندنا خشک۔ پوست بلیلہ ہر ایک 50 گرام۔ پوست بلیلہ زرد 100 گرام۔ بلیلیا 50 گرام۔ گوگل 250 گرام موزیز متقی 200 گرام۔ گھی 50 گرام شکر۔ چند وزن ادویہ۔

## طریقہ تیاری

گوگل کودا گھٹے تک پانی میں بھگو رکھیں۔ دوسرے روز آگ پر پکائیں اور کپڑے سے چھان کر رکھیں۔ خشک دھاؤں کو کوٹ چھان کر 6 نمبر کی چھانی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور اس کو گھی سے خوب کریں۔ موزیز کو پانی سے دھو کر صاف پانی میں پکائیں۔ جب وہ گل جائیں تو آگ سے نیچے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر ہاتھوں سے مل کر چھانی نمبر 4 سے چھان لیں تاکہ گردا چھن جائے اور موزیز کے بیج اور چھلکے چھانی میں رہ جائیں۔ اب اس میں حل کیا ہوا گوگل اور ضرورت کے مطابق پانی ملا کر شکر متقوہ مقدار میں شامل کریں۔ اور آگ پر پکا کر قوام بنائیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور نیم گرم قوام میں دھاؤں کا سفوف ٹھوڑا ٹھوڑا ملا کر گھومتے جائیں۔



سودھونے کے بعد مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## استعمال

قبضہ کرتا ہے ٹھوٹی اور ہادی ہوا میں استعمال کرتے ہیں۔

مقدار غوراک

5. ۱۰۰ گرام ریس کو سوتے وقت پانی سے کھائیں۔

6- اطرغیل دیدان (ITRIFAL-E-DIDAN)

## اجزاء ترکیبی

بازو بنگ 125 گرام - پوست ہلکا زرد - پوست ہلکا کابل - ہلکا سیاہ - پوست ہلکا آمد ہر ایک 50 گرام - تربد محبون - حب انیل - قسط شریں ہر ایک 25 گرام - کید (قینل 50 گرام پلاس پاٹلا - فستین - درمنہ ترکی (دچہ) انقیسین ولاتی - خردل (لانی) نمک سیاہ - شحم منقل (منقہ) سعد کونی ہر ایک 50 گرام شکر ایک کلوہ 700 گرام - روغن زرد حسب ضرورت -

## طریقہ تیاری

کیلہ کے علاوہ تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی 60 نمبر سے چھلن کر سفوف بنائیں۔ اس سفوف میں کیلہ کا سفوف بھی ملائیں اور سفوف کو گھی سے چرب کریں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں۔ قوام مائل ہونے کے بعد اس میں یہ سفوف تھوڑا تھوڑا لٹکر لکڑی کے گھوٹنے سے گھومتے جائیں یہاں تک کہ تمام سفوف اچھی طرح مل جائے اس کے بعد ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## مواقف استعجال

یہ دوار پیٹ کے ہر قسم کے کیڑوں خصوصاً کچھوں کو خارج کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

## مقلہ خوراک

۲۔ گرام روزانہ رات سوتے وقت پانی سے کھائیں۔ عین روز لگاتار اس کے استعمال کرنے کے بعد چوتھے دن قرص ملین دو عدد پانی سے کھائیں۔ پیٹ کے تمام کڑے دستوں کے ذریعہ خارج ہو جائیں گے۔

## 7- انوشد اور سادہ (ANUSHDAROO SADA)

انوشد اور فارسی لفظ ہے جس کے معنی ہیں دوائے ہضم۔ چونکہ جملہ انوشد اور ہضم طعام ہوتی ہیں اس لیے غالباً یہ نام دیا گیا ہے۔ اس کا کھانا روز کے بعد استعمال کرنا چاہئے۔ اس کی قوت دو برس تک برقرار رہتی ہے۔ اس مرکب دوا کا جزو اعظم املہ ہوتا ہے۔

## طریقہ تیاری

املہ پختہ تر و تازہ وزن کر کے پانی میں پیکا کر اور خوب اچھی طرح مل کر اس کے تخم کو علیحدہ کریں۔ املہ بزرگ چھلنی سے چھائیں تاکہ بیٹے علیحدہ ہو جائیں۔ اور املہ کا گودا چھن کر آجائے۔ تخم اور بیٹے کو وزن کر کے جرم املہ کا وزن معلوم کریں اس کے وزن کے دو چند شکر ملا کر پختہ توام تیار کریں۔ نیم گرم قوام میں دوسرے اجزاء کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔

لیکن اگر املہ خشک ہوں تو اس کے تخم نکال کر وزن کر کے دھو ڈالیں تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس قدر شیر گاڑیں بجھوئیں کہ املہ ڈوب جائے۔ بارہ گھنٹے کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈال کر جوش دیا جاتا ہے تاکہ املہ کا سیلا پن اور دھوکا چکنائی مکمل جائے۔ بعد پانی سے دھوئیں اس کے بعد دوبارہ پھر دوسرے پانی میں جوش سے کر صاف کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اچھی طرح مل کر اس میں پانی ملا کر تھر تھر سے پکڑے یا ہانبر کی پلاسٹک کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ اس کا گودا چھلنی سے نکل آئے اور ریشہ باقی رہ جائے۔ حسب دستور قوام بنایا جاتا ہے۔

دوسری قسم انوشد اور لولی میں مرادید ملا یا جاتا ہے جو خصوصاً آنتوں کی دق میں بہ حد مفید ہے۔ جو اسہال کو روکتا ہے۔

## مواقع استعمال

غذا ہضم کے معدہ کو قوت بخشنے اور دستوں کو روکنے میں بالخصوص اسہال معدی میں مفید ہے

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

نوٹ : سفینے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ اس کا نافع ترش ہوگا۔

## ایارج (AYARJ)

ایارج کے کنوی معنی ہیں "دوائے غالی" یعنی خدا کی دوا۔ اور اصطلاح طب میں اس کے معنی ہیں سہلہ دوا اس کی تیاری کی ترکیب یہ ہے کہ جلد اجزاء کو سفوف کر کے شہد کھن گزرتہ میں ملا رکھیں فیکر کے معنی ایلوے کے ہیں ایارج فیکر کمب دوا کا نام ہے۔ اجزاء ایارج فیکر۔ نسو مبلایاج میں بیان کیا جا چکا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ کرب دوا دماغ اور معدہ کو فضلاء سے پاک کرتی ہے۔ غلیظ بلغم کو چھانٹتی ہے سر کے درد کو دور کرتی۔ فالج۔ نقوہ۔ استر فاء اور جوڑوں کے درد کو زائل کرتی ہے۔ تنقیہ دماغ میں خشکی سے منید ہے۔ جب ایارج بھی فالج کے مریضوں میں سہل کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

7 گرم شہد یا گرم ہانی کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں بشرطیکہ معدہ میں مسئلہ ہو ورنہ گھند کے ساتھ کھائیں۔ چینی یا سفینے کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

نوٹ : ایارج فیکر گردن کے لیے مضر ہے اس لیے شریعت عتاب کے ساتھ استعمال کوڑیں۔

## برشعشا (BARSHASHA)

برشعشا درحقیقت بڑا سوتے ہے۔ جس کے معنی ہیں ایک گھنٹہ میں اچھا کر لے والا اس کا اختراع  
جالیوس اور بعض کے نزدیک حبیبہ اللہ ابو البرکات ہے۔ برشعشا کے لغوی معنی دوڑنے سریع الشغ کے  
ہیں چونکہ برشعشا بہت تیزی سے فائدہ پہنچاتا ہے اس لیے یہ نام رکھا گیا۔

### اجزاء ترکیبی

فلفل سیاہ۔ فلفل سفید اجاقین خراسانی ہر ایک ۵۰ گرام۔ انیون ۵۰ گرام۔ زعفران ۵۰ گرام۔ سفیل  
المطیب ۵۰ گرام۔ ماقزراقہ ۵۰ گرام۔ فرقیون ۵۰ گرام۔ شکر ۳۱۵ گرام (سرچندا ادویہ)

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے سفوف بنالیں۔ چھلنی نمبر ۵۰ سے چھان لیں۔ زعفران کو  
طیعدہ ہارک پس کر عرق گلاب میں حل کریں۔ فرقیون کا بھی طیعدہ سفوف بنالیں۔ انیون کے ہارک ہارک  
مکڑے کر کے عرق گلاب میں پکائیں ۱۰۰۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں اس قوام  
میں انیون کا شیرہ ملا کر قوام کو پختہ بنالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو اس میں زعفران ملا کر گھونٹیں  
اس کے بعد اس قوام میں تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھونٹیں جب سرد ہو جائے مرتبان میں محفوظ  
رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

ملینولیا، انیساں، نزلہ و کام و دیگر دماغی امراض دور ہوتے ہیں۔ فالج۔ القوہ۔ ریش میں  
بہت مفید ہے۔ معدہ اور جگر کے درد کو فائدہ دیتا ہے۔ اعصاب کو قوت دیتا ہے۔ دماغی ان  
عصبی امراض میں نہایت فائدہ مند اور مستعمل ہے۔ پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ نیند لاتا ہے ہر  
قسم کے درد کو فوری آرام دیتا ہے۔

مصلحتوں کا ایک۔ ایک گرامات کو سوتے وقت گاؤن بہن ۵۰ گرام میں ملا کر کھلائیں صبح کے وقت

بھی کھلایا کرتے ہیں۔

**نوط :-** اس دوا کو تیاری کے بعد تین ماہ تک جو میں دفن کر کے رکھا جاتا ہے۔ بعد تین ماہ کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بتایا جاتا ہے کہ اس کی قوت ۲۱ سال تک باقی رہتی ہے لیکن بعض اطباء کا خیال ہے کہ ۵ سال تک قابل استعمال رہتی ہے۔

### تریاق (TRIYAQ)

اس مرکب دوا کو کہتے ہیں جو کسی زیر کو دفع کرے، اور روح کی حفاظت کرے۔ اس کی مختلف قسمیں ہیں۔ جسے تریاق اربعہ، تریاق ناردوق وغیرہ۔

### تریاق اربعہ (TRIYAQ-E-ARBA)

چار اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اسے تریاق اربعہ کہا جاتا ہے۔

### اجزاء ترکیبی

حب الغار۔ جنطیانہ دمی۔ برسکی۔ زراوند طویل۔ سب دوائیں ہم وزن۔ شہد یا شکر سے چھلایا۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ، چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ ۶۰ نمبر کی چھلکی سے چھانا جاتا ہے۔ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جائے تمام دواؤں کے سفوف کو ملا لگوایا جاتا ہے۔

### اضال و مواقع استعمال

دماغ اور دل کو قوی کرتا اور فالج اور زلزلہ مزہن میں مفید ہے۔ زہریلے اثرات نازل کرنے میں معمول و مستعمل ہے۔ مریع۔ خفقان میں مفید ہے۔

**مقلد خوراک :-** اتنا ۵ گرام ہمراہ آب گرم۔

**نوٹ:** اسے چالیس روز تک رکھ کر استعمال کرنا مناسب ہے۔ اس کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔ سردیوں میں مفید ہے۔ اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ تریاق فاروق، کو موثر مانا گیا ہے۔ اس کو تریاق صغیر بھی کہتے ہیں۔

## تریاق نزلہ (TRIYAQ-E-NAZLAH)

### اجزاء

تخم خشاش ۱۰ گرام، کوکنارہ ۱۰ گرام، اجائین خراسانی ۱۰ گرام، تخم کاہوہ ۱۰ گرام، کشیز خشک ۱۰ گرام، حب لاس ۱۰ گرام، گل گاؤ زبان ۱۰ گرام، اسطوخودس ۱۰ گرام، قند سفید ایک کلو گرام، گل سرخ ۱۰ گرام، رب اسوس ناشتہ گندم، صبح علی کثیر ارسکی ہر ایک ۱۰ گرام۔

### طریقہ تیاری

پہلے آٹھ دوائ کو رات کے وقت پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ صبح کو جوش دیا جاتا ہے جب تقریباً نصف باقی رہ جائے تو اس کو مل چھان کر جو شانہ حاصل کر لیا جاتا ہے باقی دوائوں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۱۰ میں چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جو شانہ میں (Mixture) مرکب ایٹارڈ شکر ملا کر ۱۰۰ گرام کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب یہ سفوف اچھی طرح مل جاتا ہے تو اس مرکب کو مرہان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

نزلہ، زکام، رسال اور صدر میں مفید ہے۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام صبح یا رات کو سوتے وقت کھائیں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

## جوارش (JAWARISH)

جوارش فارسی لفظ جوارش کا معرب ہے یعنی دگوارندہ ہائیم طعام، جوارش زیادہ تر ہضم طعام کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جوارش بھی معجون کی طرح بنائی جاتی ہے۔ البتہ جوارش کا سفوف موٹا ہوتا ہے۔ یعنی 60 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے اور معجون کا سفوف باریک ہوتا ہے یعنی 90 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ جوارش و معجون کا قوام بھی 75٪ شکر کا ہوتا ہے جوارش ہمیشہ اصلاح ہضم کے مقصد کے تحت بنائی جاتی ہے۔ جبکہ معجون مختلف امراض کے ازالہ کے لیے بنایا جاتا ہے۔ جوارش اور معجون بنانے کے ایک ہی اصول ہیں۔ معجون یا جوارش کے لیے ادویہ کے سفوف کے وزن سے سرچند بعض وقت چار گنا شکر یا شہد کا قوام لیا جاتا ہے۔

نوٹ ۱:- جوارشات میں زعفران، مشک، عنبر وغیرہ ملانا ہوتا تو مختلف طریقے اپنانے جانتے ہیں۔

زعفران کو پہلے باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ ان سفوف کو کھل میں ڈال کر کسی عرق میں عرق گلاب، عرق کیوڑہ وغیرہ میں مل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس وقت قوام کو آگ سے اتار کر اس میں کھل شدہ زعفران ملا لیا جاتا ہے۔ اور اچھی طرح قوام میں حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس قوام میں تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مشک شامل کرنا ہو تو اس کو بھی کسی عرق میں حل کر لیتے ہیں۔ لیکن عنبر کو کسی عرق میں نہیں پسیا جاتا کیونکہ کھل کرنے سے عنبر کھل سے چپک جائے گا۔ اس لیے اس کو خشک حالت میں تھوڑی شکر ملا کر سفوف بنا کر آفر میں ملا لیا جاتا ہے۔ مشہور جوارشات حسب ذیل ہیں۔

## ۱۔ جوارش بالینوس (JAWARISH JALENOOS)

اجزاء:

مصطکی رومی ۲۰ گرام۔ سفید الطیب۔ الائچی خود۔ تھ۔ دارچینی۔ خولان۔ لونگ بمسکفی۔

زنجبیل (سونٹھ، فلفل سیاہ (کالی مرچ، فلفل دراز (پہلی، قسط شریں، عود بلسان، سارون، جب  
لاس چریتہ شریں، زعفران، ہلکے گرام، شہد اور قند سفید ہر ایک ۵۵ گرام، شکر اور شہد ملائے سے  
اس کا وزن تمام دواؤں کے وزن سے ۱۰ گنا زیادہ وزن ہوگا۔

### طریقہ تیاری

زعفران اور مصطکی کے سوائے کل دواؤں کو کوٹ کر نمبر ۱ کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا  
ہے زعفران کو الگ عرق گلاب میں کھل کر لیا جاتا ہے۔ مصطکی کو علیحدہ ہلکے ہاتھ سے کھل کر کے  
سفوف بنالیا جاتا ہے یا تھوڑے گھی میں حل کر لیا جاتا ہے شکر سفید کو آگ پر رکھ کر اس سے ۱/۲ چمچ کا  
قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں شہد ملا کر دو بار ۱/۲ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں  
زعفران ملا کر گھوٹا جاتا ہے جب زعفران اچھی طرح مل جائے تو تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹتے  
ہیں۔ اور سرد ہونے کے بعد لودا خرمیں مصطکی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مصطکی گھی میں حل  
کر لی گئی ہو تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر شیشے یا چینی کے مرنجان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

اعلیٰ درجہ کی ہاضم دوا ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ معدہ، جگر و امعاء کو نفوت عطا کرتی ہے۔  
قبض اور نزلہ کے لیے مفید ہے۔ منہ کی بدبو، درد کمر و طبع کو بھی دور کرتی ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتی  
ہے۔ بلغمی کھانسی اور بوا سیر میں مفید ہے۔ اگر وقت سے پہلے بال سفید ہو گئے ہوں تو اس کے  
لگاتار استعمال سے وہ صحیح حالت میں آ جاتے ہیں۔ موٹاپے کو کم کرتی ہے۔ ضعف ماہ اور ضعف مسنہ  
میں مفید ہے۔

### مقتلہ خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

### 2۔ جوارش کمونی (JAWARISH-E-KAMUNI)

اجزاء ترکیبی : زیرہ سیاہ (شلازیرہ)، ہلکے سبب، فلفل سیاہ، زنجبیل ہر ایک 50 گرام



بودہ اور مخمہ بگلام - قند سفید یا شہدہ کلگرام گنے کا سرکہ حسب ضرورت (زیادہ بھر کر بگنے کے لیے)

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے زیرہ سیاہ کو سرکہ میں مد بکر لیا جاتا ہے (یعنی دلت بھر سرکہ میں زیرہ سیاہ بھگو رکھیں۔ سرکہ زیرہ میں اچھی طرح جذب ہوگا۔ اس کو ساہ میں سوکھا کر سفوف بنالیں) دوسرے دواؤں کا سفوف بھی بنالیا جاتا ہے اور وہ نمبر کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام ۲۵۰ کا تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب سرد ہو جائے شیٹے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

اصلاح ہضم کرتی معدہ کی بروقت کو درد کرتی اور بھوک لگاتی ہے۔ کاسریاح ہے۔ پیٹ کے درد۔ نفخ ہچکی اور ڈکاروں کے لیے مفید ہے۔ اس کو جموضت معدی۔ نفخ شکم اور قبض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ معدہ کی رطوبت خشک کرنے میں خاص اثر کی حامل ہے۔ زیرہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے (کون۔ زیرہ سیاہ)

### مقدار خوراک

5 تا 10 گرام۔ صبح و شام۔

### 3۔ جوارش مصطلگی (JAWARISH-E-MASTAGI)

#### اجزاء ترکیبی

مصطلگی رومی 5 گرام۔ عرق گلاب 150 مل لیٹر۔ قند سفید 500 گرام۔

### طریقہ تیاری

اس کے دو طریقہ ہیں۔ پہلا طریقہ یہ ہے کہ مصطلگی کو کپکپ کے ہاتھوں سے بائیک سفوف بنا کر

عرق گلاب میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔  
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ گھوٹے سے گھی میں مصطکی کو مل کر لیا جاتا ہے۔ عرق گلاب میں شکر  
ملا کر پچھ ۷ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں مل شدہ مصطکی ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک  
کہ سخت ہو جائے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی معدہ و اسعار ہے۔ معدہ کی بروقت کودور کرتی ہے۔ منہ میں پانی آنے کو روکتی ہے۔  
جگر کو قوت بخشتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ اسہال کو روکتی ہے سلس البول کیلئے بھی مفید ہے صنف  
معدہ۔ سیلابی لعاب دہن نفخ شکم میں کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

## ۴۔ جوارش آملہ (JAWARISH-E-AMLA)

(اس کا جزو اعظم آملہ ہے)

## اجزاء ترکیبی

آملہ ۱۵۰ گرام - پوست ترخ - صندل سفید مصطکی رومی - دانہ ہیل خورد (الائی)، گلنا فارسی  
ہر ایک ۱۰ گرام قند سفید ۱/۲ اکلو گرام

## طریقہ تیاری

آملہ کو دودھ میں مدبر کر لیا جاتا ہے۔ یعنی آملہ کو دودھ میں کھویا سا بنا کر اس کو گرم  
پانی سے دھویا جاتا ہے اس آملہ کو ہاتھوں سے مل کر پلاسٹک کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے اس چھنے  
ہوئے آملہ میں شکر ملا کر پچھ ۷ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا نمبرہ کا سفوف  
حاصل کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام دوائیں اچھی طرح مل

بائیں تو شیخے یا چین کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

مقوی معدہ - دماغ و احجار ہے۔ دستوں کو روکتی ہے۔ جب آنتوں کی قوت ماسک کروڑھیلا ہے تو اجابتین رک نہیں سکتی ایسی حالت میں اس سے بطور کوئی دوا مفید نہیں ہے۔ اختلاج قلب میں بھی استعمال کرتے ہیں حیاتین (C - Mena) کی کو بھی پورا کرتی ہے۔ دل اور جگر کی برسی ہوا گرمی کے دستوں کو بند کرتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تاہ اگرام جوارش صبح و شام پانے سے استعمال کرائیں۔

## 5- جوارش زرعوئی سادہ (JAWARISH-E-ZARUNI SADA)

### اجزاء ترکیبی

تخم گاجر - تخم کرنس - تخم اسپت (تخم سویا) - نانخواہ (اجابتین دیسی) - بادیان (سونف) - مخمزنخہ - خربوزہ - مخم خیارین، پوست بیج کرنس، لونگ، نلفل سیاہ ہر ایک 30 گرام۔ ماقرقرا - درصیبی - زعفران۔ مصطکی (عود، اگر بیابانہ - جوتری) ہر ایک 5 گرام - شہد یا شکر ایک کلوگرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر وہ نمبر کی چھلکی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مصطکی کو علیحدہ پس لیا جاتا ہے۔ زعفران عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ مخمزیات کو علیحدہ باریک پس کر چھانی 4 نمبر میں چھان کر سفوف کے ساتھ ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد سکر سفید کا 7-10 گرام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں حل کی ہوئی زعفران کو ملا دیا جاتا ہے۔ پھر تیار کیا ہوا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفوف اچھی طرح مل جائے۔ آخر میں مصطکی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے پس جوارش تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## اضال و مواقع استعمال

دماغ - جگر - معدہ - مثانہ کو قوت دیتی ہے - تخمہ اور بد ہضمی میں مفید ہے - ریاخ کو خارج کرتی ہے - پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے - مقوی باہ ہے - پتھری کو خارج کرتا ہے - جراثیم کا قتل ہے کہ اگر کوئی شخص مسلسل 3 روز تک یہ دوا استعمال کرے تو ایک سال تک طبیب کی ضرورت پیش نہ آئے گی اگر کوئی 10 روز تک مسلسل اس کا استعمال کرے تو کافی قوت باہ محسوس کرے گا - اس دوا کو بنانے کے 40 روز کے بعد استعمال میں لانا چاہیے - لکھا گیا ہے کہ ہر روز تک جو میں دنا کر رکھنے سے اس کا مزاج بنتا ہے - فیاضیت کا زہ میں کافی مفید ہے - اگر کوئی لڑکھ میں مبتلا ہو تو اس کے استعمال سے 5 دن میں گرمی محسوس کرے گا - نیز بابا ریشاب اُنے کی شخصیت میں مفید ہے -

## معدہ خوراک

5 گرام صبح وشام دودھ یا شربت بنوی کے ساتھ (خصوصاً پتھری میں)

## 6- جوارش انارین (JAWARISH-ANARAIN)

دونوں قسم کے انار (شیرین و ترش) اس کے جزو اعظم ہیں -

## اجزائے ترکیبی

آب انار شیرین ایک لیٹر - آب انار ترش ایک لیٹر - قند سفید ایک کلو گرام - آب پودینہ میز 150 لیٹر - عرق گلاب 50 ملی لیٹر - سفید الطیب 50 گرام - مصطلکی رومی 60 گرام - الہی کلان 5 گرام - بھوستہ ترنہ 5 گرام - گلنار فارسی 5 گرام - دانہ ہیل خورد 5 گرام -

## طریقہ تیاری

مضک معادل کا سفوف 60 نمبر کی چھلنی سے چھان کر تیار کر لیا جاتا ہے - آب انار شیرین - آب انار ترش - آب پودینہ اور عرق گلاب سب کو ملا کر اس میں شکر ملا کر لیتے ہیں اور اس کا 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے - مصطلکی کا سفوف مملو تیار کر لیا جاتا ہے - قوام میں دیگر مددوں

کاسفون ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں مصطلکی کاسفون ملا کر گھوٹے جاتے ہیں۔ جوارش کو شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ جوارش معدہ اور جگر کو قوت عطا کرتی ہے۔ دل کو بھی قوت اور فرحت بخشتی ہے۔ اختلاج قلب کے لیے مفید ہے۔ اسہال کو روکتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ صفرا کو دور کرتی ہے۔ متلی اور تھکے کو روکتی ہے۔

## مقدار اخراج

5 تا 10 گرام یا حسب ضرورت صبح و شام استعمال کرائیں۔

## 7- جوارش شاہی (JAWARISH-E-SHAHI)

### اجزاء ترکیبی

مرہ بلیہ سیاہ 50 گرام۔ مرہ آمدہ 5 گرام۔ کشنیز خشک 5 گرام۔ دانہ بیل خورد 5 گرام۔ عرق پیوستک یا عرق کاؤرہاں، حسب ضرورت۔ قند سفید 25 گرام۔

### طریقہ تیاری

مرہات کو مد گھنٹے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ صبح صاف پانی سے دھو کر عرف کاؤرہاں میں پس کوہ نمز چلتی سے چھان یا جاتا ہے۔ اس میں شکہ ملا کر 75 کا قوام تیار کیا جاتا ہے۔ آگ سے اتار کر اس میں خشک دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے یہاں تک کہ تمام سفوف مل جائے بعض وقت اس میں سبز رنگ بھی ملایا جاتا ہے تاکہ سبز نظر آجائے شیش میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

خفقان۔ نفع شکم۔ سوسودادی بیماریوں میں مفید ہے۔۔ دل و دماغ کو قوت دیتی ہے۔ اختلاج

دکھراہٹ کو دور کرتی ہے۔ تیغیر معدہ کو روکتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام۔

## معجون (MAJOON)

عجم عربی میں گوشت کو کہتے ہیں۔ اس نیم نمک مرکب کو جس میں دوا میں پیز، کرشید یا فک کے توام میں ملائی جاتی ہیں۔ معجون کا نام دیا گیا سب سے پہلے معجون تیار کیا گیا۔ جوارش۔ اطر بفل وغیرہ سب اسی کے قسمیں ہیں۔ ان سب کے بنانے کا طریقہ مشترک اور یکساں ہے۔ اس کا سفوف جوارش کے مقابلہ میں باریک ہوتا ہے یعنی 50 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ سب سے پہلے مصر میں اس کا استعمال شروع ہوا۔

## ۸۔ معجون اردخرما (MAJOON-E-ARD KHURMA)

### اجزاء

اردخرما۔ سنگھارہ خشک۔ ضعیف عربی ہر ایک 400 گرام۔ مغز بادام شیریں۔ مغز چلغوزہ۔ مغز قندق ہر ایک 50 گرام۔ مغز بنولہ (ہنہ ذات) 100 گرام۔ لونگ 5 گرام۔ جاتقل 3 گرام۔ بسباسہ 3 گرام۔ تربخیں 5۔ دکو۔ شہد یا شکر 205 کلو۔

## طریقہ تیاری

سب سے پہلے خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی 50 نمبر میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیان کو باریک پس کر چھلنی 40 نمبر سے چھان کر خشک سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا بھی سفوف بنا کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے یا کھجور کو لیکر پانی سے دھو کر لٹ بھر پانی میں بھگو کر صبح کو پکایا جاتا ہے۔ جب کھجور اسی طرح گل جائیں تو ٹھنڈا ہونے پر ان کو ہاتھوں سے خوب ملا کر چھنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس میں شکر سفید اور صحت لیموں ملا کر 75 کا قوام تیار کر لیا

جاتا۔ قوام کو آگ سے نیچے اتار کر یہ ٹھنڈا ہونے پر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ تمام سفوف مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی باہ ہے۔ جریان اور رقت و سرعہ کی شکایت کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ مغلط منی اور مقوی باہ ہے کثرت احتلام میں استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام ہر دو روز تازہ۔

## ۹۔ معجون دبیدالورد (MAJOON-E-DABID-UL-WARD)

### اجزاء ترکیبی

سنبل الطیب - معطلی رومی - زعفران - طباشیر - دارمینی - اذخر میکی - اساروں - قسط شرین - گل غاقت - تخم کفوت - محیطہ ایرلانی - لک مغسول - تخم کاسنی - تخم کرفس - زراوند طویل - حب بلبلان - عود دارگر - قرغل - بیل خورد - ہر ایک ۱۰ گرام - گل سرخ ۲۰ گرام - قند سفید یا شہد ۱۲۰ گرام (۱۰۰۰ - چند ادویہ)۔

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چیلنی نمبر ۸۰ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد بیکر کا بڑ ۷۵ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران عرق گلاب میں مل کر کے ملایا جاتا ہے پھر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے تو اس میں سفوف معطلی جو علیحدہ میں لیا گیا ہے ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ معجون تیار ہونے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

اس معجون کو ورم مگر - ورم معدہ - ورم رحم و صفت مگر اور صنف معدہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اصلاح مگر کے لیے بے حد مفید ہے۔ بھوک کھولتا ہے۔ برقان میں خصوصاً مفید ہے۔ کہا جاتا ہے کہ اس معجون کو غلامائے نبی امیہ کے طبیب ابو ابرکات کے ایک شاگرد نے مرتب کیا ہے۔ وہ اس معجون کو ہم وزن سونے کے خالص سے فروخت کرتا تھا۔

## مقدار و خوراک

5 تا 7 گرام صبح و شام پانی یا کسی عرق کے ہمراہ۔

## ۱۱۔ معجون فلاسفہ (MANOON-E-FALASIFA)

### اجزاء ترکیبی

مویز منقی 50 گرام - زنجبیل - فلفل سیاہ - فلفل دراز - دارچینی آملہ - پوست بلبلہ - بیج بابونہ - ناریل - شطرح ہندی - نراوند مدہرج - ثعلب مہری - مغز چلغوزہ - ہر ایک 5 گرام - تخم بابونہ 5 گرام - شکر یا شہد 50 گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز چلغوزہ اور ناریل کو الگ الگ باریک چھلنی نمبر 40 میں چھان کر سفوف میں ملایا جاتا ہے اس کے بعد مویز منقی کو پانی سے دھو کر اس کو علیحدہ پیسا جاتا ہے یا پانی میں پکا کر ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل چھان کر چھلنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب منقی کے اس جو شانہ میں شکر ملا کر 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے بیشیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔



## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی اعصاب اور مقوی باہ ہے اور مادہ تولید کی پیدائش کو بڑھا کر قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ گردہ و مثانہ کو طاقت دیتا اور پیشاب کی کثرت یا مخصوص سردی کے موسم میں ملاحت میں ہلکا ہوا پیشاب آنے کو روکتا ہے۔ وجع مفاصل و گھٹیا، اور کر کے درد کو دور کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ دودھ تازہ۔

11۔ معجون سپاری پاک (MAJDOON-E-SUPARIYAK)

## اجزاء ترکیبی

خرماس خشک 500 گرام۔ سپاری مکینی 250 گرام۔ محیٹ ایلن 150 گرام۔ مغز بادام 500 گرام۔  
نشاستہ گندم 250 گرام۔ صمغ عربی 150 گرام۔ آرد مونگ 150 گرام، خلد خشک خورد 500 گرام۔ منہ خشک  
350 گرام۔ نارجیل 350 گرام۔ ثعلب مصری 50 گرام۔ دارچینی 50 گرام۔ لونگ 50 گرام۔ ہیل خورد  
50 گرام۔ زنجبیل 50 گرام۔ جوز بوا (دجانفل) 25 گرام۔ گل سپاری 50 گرام۔ گل پستہ 50 گرام۔ پوست  
ترک پتالہ 50 گرام۔ پوست ببول 50 گرام۔ پوست سنکھا بولی 50 گرام۔ زعفران 50 گرام۔ مشک 10 گرام۔  
قند سفید 2 کلو گرام۔ روغن زرد ایک کلو گرام۔ دودھ 5 لیٹر۔

## طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز بادام  
اور مغز نارجیل کو کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا سفوف بھاس  
میں ملا جاتا ہے۔ آرد مونگ سفوف۔ گوند اور نشاستہ کو الگ الگ بھی میں بھون لیا جاتا ہے اور ان کو  
شکر کے قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ علیحدہ شکر کا 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ محیٹ اور سپاری کا سفوف

کو دودھ میں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب بھویا بن جائے اس میں کھی ڈال کر دوبارہ بھونا جاتا ہے۔ اس کو قوام میں شامل کر کے پکایا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح پک جائے آگ سے اتار کر عام دھوؤں کا صوف ملا کر دال گھوئی سے گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں زعفران مرق گلاب میں کھل کر کے شامل کر لیا جاتا ہے۔ اس کو پیشے کے مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مردوں کے لیے مقرر یا ہ و مسک ہے۔ عورتوں کے مرض سیلان الرحم اور ضعف رحم کے لیے نہایت مفید ہے۔ استقرار حمل میں مدد دیتا اور وضع حمل کے بعد کی عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

## مقدار و خوراک

۱۰ گرام صبح و شام دودھ کے ہمراہ استعمال کریں۔

## ۱۲۔ منجون چوب چینی (MAJON-E-CHOB CHINI)

### اجزاء ترکیبی

برادہ چوب چینی اعلیٰ ۵۵ گرام۔ جمعیتہ الثعلب ۵۵ گرام۔ تولخانہ ہنگرام۔ گل گاؤ زبان۔  
بہن سفید بہن سرخ شقاقل معری۔ ہر ایک ۵۵ گرام۔ ابریشم بریان مغاٹ (میدہ کلری) ہر ایک ۱۵  
گرام۔ جدور۔ ورق نقرہ ہر ایک ۱۰ گرام۔ شہد یا شکر سفید ڈیڑھ کلو گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر چینی منبرہ ۱۰ منیں چھان کر حسب وزن سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ۷۵۰ کا شکر کا قوام تیار کرتے ہیں۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف چھوڑا چھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بد میں ورق نقرہ (چاندی کا ورق) ملا کر معجون کو پیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون معصی خون ہے۔ ہر امن سوزاں۔ آتشک کے اور گٹھا (وجع المفاصل) میں بے حد مفید ہے۔ تمام اعضا کے دردوں کو دور کرتی نیز فالج۔ جرب وجع المفاصل میں مفید ہے۔

## مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام دو دفعہ پانی کے ساتھ۔

13۔ معجون سورنجان (NATJON-SURANTAN)

## اجزاء ترکیبی

سورنجان شیرین 500 گرام۔ سنائے مکئی 50 گرام۔ زنجبیل۔ زیرہ سیاہ مدبر۔ فلفل دراز ہر ایک 50 گرام۔ اسافہ 50 گرام۔ تند سفید 25 کلوگرام۔

## طریقہ تیاری

خام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 60 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد چھ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھومتے ہیں۔ جب پورا سفوف مل جائے تو سفینے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

وجع المفاصل۔ نقرس۔ دم مفاصل۔ عرق النار میں مستعمل ہے۔ قبض دور کرتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ یا دودھ کے ہمراہ۔

## 14۔ معجون افراقی (MADON-E-AZRAQI)

### اجزاء ترکیبی

افراقی مدبرہ و کلام - ہنگ کا وزبن - مطبوخ دوس - کشیرہ - نارچیل مغز چلنوزہ - ہر ایک ۵۰ گرام -  
 طاز، بیل خودہ - زرنباد - شقاق معری صندل سفید - آملہ بلید سیاہ - ہر ایک ۵۰ گرام - عود طرفی ۵۰ گرام - لونگ  
 ۵۰ گرام - شکرہ ۵۰ گرام -

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۱۰ میں چھاد کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے جو ۷۵٪ کا شکر کا  
 قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ مغزیات کو ملچیدہ ہیں کر سفوف میں ملا لیا جاتا  
 ہے۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جائے۔ شیشے کے مریبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

مقوی اعصاب ہے۔ اس لیے اس کو فالج - لقوہ - رعبہ - وجع المفاصل - مریع میں اور  
 ضعف اعصاب میں استعمال کیا جاتا ہے۔ موسم سرما میں اس کا استعمال خاص طور سے مفید ثابت  
 ہوتا ہے۔

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دودھ کے ساتھ یا پانی سے صبح و شام استعمال کریں۔

## مفرح (MUFARREH)

مفرح یعنی تفریح پیدا کرنے والی دوا۔ معجون کی وہ قسم ہے جو تصفیہ اذیاع و خواص خمسہ باطبعہ  
 کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جس کی وجہ سے قوی واداع کو تقویت و تفریح حاصل ہوتی ہے۔ جو  
 دل کو فرحت بخشنے اور طاقت دینے کے لیے مخصوص ہیں۔

## 15۔ مفرح بلرد سادہ (MUFARREN BARID SADA)

### اجزاء ترکیبی

بلادہ مندل سرخ 50 گرام - بلادہ مندل سفید 50 گرام - طباشیر - تخم حاض - تخم خرفہ سیاہ - تخم کاسنی - تخم کاہو - تخم صباغ - کشنیہ خشک - تخم خربوزہ - تخم فارین - مفرکہ شیرین - سماق ہر ایک 25 گرام اور شکر سفید ایک کلو 50 گرام -

### طریقہ تیاری

مندان سفید اور مندل سرخ کا جو شانہ حاصل کر لیا جاتا ہے - اس جو شانہ میں شکر ملا کر 75 گرام کا تمام تیار کرتے ہیں - اسی قوام میں تمام ادویہ کا نمبرہ کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے - مفریات کو علیحدہ پس کر نمبرہ ہلکی چمکنی میں چھان لیا جاتا ہے - ان مفریات کو خشک سفوف میں ملا کر ایک جان کر لیا جاتا ہے قوام میں جب تمام سفوف مل جائے - شیٹے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

### افعال و مواقع استعمال

یہ گرم مزاج والوں کے دل و دماغ کو طاقت دیتا ہے - اور فرحت بخشتا ہے - دل کی دھڑکن اور وحشت اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے -

### مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں -

## 16۔ مفرح شیخ الرئیس (MUFARREN SHAIKH-UL-RAIES)

### اجزاء ترکیبی

اگرطری 50 گرام - الہی خوردہ 30 گرام - برگ کاؤز بان 50 گرام - بلادہ مندل سرخ 50 گرام - بلادہ مندل

سفید 3 گرام۔ طائثرہ 4 گرام۔ بہمن سرخ 4 گرام۔ تخم خرف سیاه 4 گرام۔ تخم کاہو 4 گرام۔ درونج حرقی 2 گرام۔ زرنہادہ 4 گرام۔ سرطان سوختہ 4 گرام۔ گل سرخ 75 گرام۔ مغز تخم خربوزہ 40 گرام۔ مغز تخم خیارین 40 گرام۔ مغز تخم کدو شیرین 45 گرام۔ کافورہ 4 گرام۔ بستہ سوختہ مخلول 4 گرام۔ مرداریدہ مخلول 4 گرام۔ ابریشم مفروضہ 4 گرام۔ شکر ایک کلو 4 گرام۔ انار شیرین 300 گرام۔ رب بھی 300 گرام۔ رب سیب 300 گرام۔ زعفران 4 گرام۔ ورق نقرہ 5 گرام۔

## طریقہ تیاری

گل سرخ تک کی تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر اس سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ اور کافورہ کو کھل میں ڈال کر تھوڑے تھوڑے سفوف کے ساتھ کھل کر لیا جاتا ہے جب کافورہ اس سفوف میں اچھی طرح مل جائے تو سارے سفوف میں ملا دیا جاتا ہے اور یہ سوختہ مخلول اور مرداریدہ مخلول کو بھی اسی میں ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ابریشم مقررہ 250 گرام پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب پانی ایک چوتھائی حصہ رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جوشاندہ میں شکر۔ رب انار شیرین۔ رب بھی۔ رب سیب کو ملا کر 750 کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران کو درجہ حرارت گلاب میں مل کر لیا گیا ہے) ملائے کے بعد قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مفرح عام جسمانی کمزوری اور ضعف قلب و دھڑکنے کے لیے نہایت مفید ہے دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ کو مدد کرتا ہے۔ تب دق اور سوراخی بنیادوں میں فائدہ ہوتا ہے۔

## مقدار خوردہ

5 گرام یہ مفرح تنہا یا کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں۔

لبوب (LUBUB) مغزیات کو کہتے ہیں (لب بمعنی مغز) لیکن اس کا لوبوب ہے

وہ خاص مجموعین ملا ہیں جن میں خصوصیت سے مغز باہ کیے جاتے ہیں۔ ضعف باہ اور امعدہ رئیسہ کو تقویت دینے والے سرکرات میں اس کا شمار ہوتا ہے۔ لبوب کی ایسا دوا طبیعتا غیر بین کی کوششوں کے درمیان منت ہیں۔

## 17۔ لبوب صغیر (LUBUB-E-SAGHIR)

اجزاء ترکیبی

مغز بادام شیریں۔ مغز اخروٹ۔ مغز حبہ الخضر۔ مغز پیستہ۔ نارجیل تازہ۔ مغز حب الزلم  
(Egyptian Nut) مغز تنق۔ مغز چلغوزہ۔ مغز حب القفل (حبہ)۔ مغز حبہ  
(seeds) خشک شمشاد سفید۔ تودی زرد۔ تودی سرخ۔ کنبہ معشر۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ قرف  
رچہ، زنجبیل۔ فلفل دار۔ عاقر قربا۔ کباب سیبی۔ شقاق مصری۔ ٹونخان۔ تخم جرجرہ (بالون) تخم پیاز  
تخم شلم۔ تخم است اور تخم بلون جلد دوائیں ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر سہ چند شہد غالص کے قوام  
میں ملائیں۔

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو کوٹ کر چھپنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیں اور مغزیات کو الگ باریک  
پیس کر چھپنی نمبر 40 میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ اب شکر سفید کا 75%  
کا قوام تیار کر کے نیچے اتار کر اس میں سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف اچھی طرح  
مل جائے شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی باہ و مقوی گردہ و مثانہ ہے قوت باہ کو بڑھاتا اور مادہ تولید پیدا کرتا ہے۔

مقتلہ خوراک

۱۵ گرام صبح تہار دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

## ۱۸۔ لبوب کبیر (LUBUB-E-KABIA)

### اجزاء ترکیبی

حصہ الثعلب۔ نازیل تازہ۔ مغز سر کنفشک۔ خنفاش ہر ایک ۵ گرام۔ مغز پستہ۔ مغز بادام۔ مغز خندق۔ مغز حبثہ الخمرا۔ مغز اخروٹ۔ مغز چلغوزہ۔ مغز ملا درماہی۔ رویان۔ خولنجان شقاق معری۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ تودری سرخ۔ تودری زرد۔ زنجبیل۔ کنجد مغز۔ ملا چینی ہر ایک ۳۵ گرام۔ خراطین مصفی۔ سودنجان۔ بوزیدان۔ پودینہ خشک ہر ایک ۵۰ گرام مایہ شترامولی ۱۵ گرام زعفران ۱۵ گرام۔ مصطکی۔ سنبل الطیب۔ سعد کوفی۔ قرنفل۔ کباب پیچی۔ زردناو۔ حبثہ نقل۔ تخم گزر۔ تخم پیاز۔ تخم توب۔ تخم شلغم۔ تخم سپت تخم پیلون کونج، جوز بوا۔ ببا سہ۔ اشدہ۔ فلفل دراز۔ اگر دعوہ نوی، عنبر ہر ایک ۱۰ گرام۔ مشک ۱۰ گرام۔ ورق ملا ۵۰ گرام۔ ورق نقرہ ۵۰ گرام تند سفید دو کلوہ ۳۵ گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۶۰ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اور مغزات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر ۶۰ میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا کر دوبارہ کوٹا جاتا ہے۔ اب خشک ۷۳ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ زعفران۔ مشک کو علیحدہ عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح حل ہو جائے تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد تمام سفوف ملا کر اچھی طرح گھوٹا جاتا ہے آخر میں عنبر کا سفوف ملا یا جاتا ہے یا گھی میں حل کر کے قوام کے وقت ملا لیا جاتا ہے آخر میں گھوٹے وقت چاندی اور سونے کے ورق ملائے جاتے ہیں۔ اچھی طرح گھوٹے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔ مصطکی کا سفوف علیحدہ تیار کر کے آخر میں ملا لیا جاتا ہے جب کہ دوا ٹھنڈی ہو۔

### افعال و مواقع استعمال

ضعف باہ۔ ضعف اعصاب۔ قلت منی۔ ضعف قلب و دماغ۔ ضعف کلیہ و مثانہ



احد وقت منی نہیں استعمال کرتے ہیں۔

یونانی دواؤں میں یہ بیش بہا لبوب ہے جو دماغ و اعصاب اور گردوں کو طاقت دیتا ملاہ  
تولید پیدا کرتا اور قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ عام مہمان کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام لبوب صبح ہمار دودھ کے ہمراہ۔

# باب ششم

(KHMIRAH).

خمیرہ

(خمیرہ جمع ہے) خمیرہ اس مرکب کو کہتے ہیں جو کسی نایک یا چند دواؤں کے جو شانہ میں شکر ملا کر قوام بنا کر گھوٹا جاتا ہے۔ خمیرہ کا قوام شربت سے گانٹھا یعنی چمہ رکھا جاتا ہے۔ جبکہ شربت کا قوام ۷۵ ہوتا ہے۔

شکر کے ساتھ ست لیوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جس سے قوام ہمیشہ یکساں قائم رہتا ہے۔ آخر میں ست لیوں ملایا جاتا ہے جس سے قوام محفوظ رہتا ہے۔ پھپھوند وغیرہ آنے کا اندیشہ نہیں رہتا ہے جس کو بحیثیت محافظ (Reserve tives) استعمال کرتے ہیں۔ خمیرہ کو گھوٹنے سے اس میں اجزاء ہوائے کے مل جانے سے اس کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے۔ اور وہ خمیر کے مانند پھول جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خمیرہ کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔ تمام خمیرے تقویت اعضاء پر یہ خصوصاً قلب و دماغ کے لیے مخصوص ہیں۔ اسے اطباء ہند کی ایجاد بتایا جاتا ہے جو اس کی فرمائش پر تیار کیے جاتے تھے۔

چند مشہور مرکبات کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک۔

۱۔ خمیرہ گاؤزبان غنبری جواب والا (KHAMIRAH GAUZABAN AMBARI JAWAHAR WALA)

اجزاء ترکیبی۔

برگ گاؤزبان، برگام، گل گاؤزبان، کشنیز خشک، بادرنجبویہ، آیریشیم، بہمن سفید، بہمن سرخ، صندل سفید، تخم بالنگو، تخم فرخیشک، یا تخم ریان، ایکہ، گلوم، قند سفید، لکڑی

سرک ایسڈ 3 گرام - شہدہ 25 گرام - ورق طلا - ورق نقرہ - مروارید محلول - یا قوت محلول - زہرہ محلول - زہرہ محلول - منبر ہریک 5 گرام -

## طریقہ تیاری

پہلے 10 دواؤں کو ایڈیٹر پانی میں خوب پکایا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی 2 لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چھانی میں رومی بچا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر ملا کر پکایا جاتا ہے۔ شکر کے ساتھ سرک ایسڈ میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب ایک جوش آجائے تو آگ سے نیچے انا کر دیکھ کر پڑے میں چھان کر صاف جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ اس جوشاندہ کو آگ پر رکھ کر نمبر 5 فیصد کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں ست لوہا 5 گرام تقوڑے پانی میں مل کر اس قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب دوبارہ قوام درست ہو جائے تو نیچے آنا کر گھوٹنے (ڈالی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ جب خمیرہ سخت ہو جائے تو آخر میں تمام جواہرات کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں عنبر کا سفوف اور چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ تمام خمیرے میں مل جائے۔ شیخے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ دل و دماغ اور ذہن و حافظہ کو قوت دیتا ہے۔ فرحت بخشتا ہے۔ دل کی دھڑکن، گھبراہٹ اور خیالات کی پیدائشی کو دور کرتا ہے۔ بینائی کو بڑھاتا اور دماغی کمزوری سے ہونے والے درد سر اور عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام یا بوقت ضرورت استعمال کریں۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں۔

2۔ خمیرہ آبریشیم حکیم ارشد والا (KHAMURMI ABRESHAM MAKEEM ARSHAD WALA)

اجزاء ترکیبی :- آبریشیم مقررہ 5 گرام - سنبل الطیب - پوست ترنج - مصطکی رومی - قرنفل۔

وانہ ہیل خود۔ ساڑج ہندی۔ ہمدہ صندل سفید۔ عموداگر، ہرلیک 5۔ 5 گرام۔ عرق کافور بن  
عرق گلاب۔ عرق بید مشک۔ آب سیب۔ آب انار شیریں۔ آب بھی شیریں۔ ہرلیک 100 اصلوٹ  
آب بلان (برسات کا پانی) 2 لیٹر۔ شہدہ 5 گرام قن سفید ایک کلو۔ عنبر 5 گرام۔ ورق طلا 5 گرام  
ورق نقرہ 5 گرام۔ مروارید محلول 5 گرام۔ یا قوت محلول یشیب سبز محلول۔ کبریا محلول۔ مر جان  
محلول ہر ایک ایک گرام۔ مشک 5 گرام۔ زعفران 5 گرام۔

### طریقہ تیاری

1 تا 4 اجزاء کو ایک ملل کی بوتلی میں باندھ کر دیکھتے تک تمام عرقیات میں بھگو کر رکھا جاتا  
ہے۔ دوسرے دن جوش سے کر اس کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اس میں شکر ملا کر 10 گرام کا  
قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے اتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے  
زعفران کو عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ قوام جب درست ہو جاتا ہے تو اس وقت اس  
میں ملا لیا جاتا ہے۔ تمام حبیبات اور مشک وغیرہ کو آخر میں گھوٹتے وقت ملا لیا جاتا  
ہے۔ آخر میں چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام اجزاء آمیزہ میں مل جائے اس  
کو مشیٹے کے برتن میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

یہ نمبر اعفائے رئیس۔ دل و دماغ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل کی کمزوری کو دور  
کرنے کے لیے خاص طور پر مفید ہے۔ دل کی گھبراہٹ و دھڑکن اور خیالات کی پریشانی اس کے  
استعمال سے دور ہو جاتی ہے۔ بیماری سے اچھا ہونے کے بعد جو ضعف و نقاہت باقی رہ جاتی  
ہے اس کے ازالہ کے لیے بہت اچھی چیز ہے۔ مایہ جو لیا۔ خفقان ضعف اعضاء رئیس۔ ضعف  
عمری کے لیے مخصوص دوا ہے۔

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح کو دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

### 3۔ خمیرہ بنفشہ (KHAMIRAH BANAFSHA)

#### اجزاء ترکیبی

گل بنفشہ ایک حصہ، قند سفید 3 حصہ۔ گل بنفشہ کو 2 لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو کپڑے اور روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اور شکر سفید ملا کر آگ پر پکا یا جاتا ہے۔ جب شکر مل ہو جائے تو دوبارہ دہیز کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ آگ پر رکھ کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 70% قوام حاصل ہو جائے تو نیچے انا کر بھر گھومتی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بادی رنگ کا ہو جائے۔ بس خمیرہ بنفشہ تیار ہے۔ شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

#### افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ قبض کو دور کرتا ہے دماغ میں تازگی لاتا صفر کو خارج کرتا اور ہر قسم کے بخاروں اور نزلہ و زکام، کھانسی، دمہ اور سینہ کے دوسرے امراض میں مفید ہے۔

#### مقدار خوراک

20 گرام تا 40 گرام گرم پانی یا عرق بادیان کے ساتھ ملا کر دیں۔

### 4۔ خمیرہ گاؤزبان سادہ (KHAMIRAH GAUZABAN SADA)

#### اجزاء ترکیبی

گاؤزبان 5 گرام۔ گل گاؤزبان 30 گرام۔ کشنیز خشک آبدیشم۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ صندل سفید۔ تخم بالنگو۔ تخم بربان۔ باد بخیرہ 10 گرام۔ قند سفید 10 گرام۔ شکر ایکسٹریکٹ (دست لیوں) 4-5 گرام۔

## طریقہ تیاری

سب دواؤں کو 5 لیٹر پانی میں گھنٹے تک جھک کر رکھا جاتا ہے۔ صبح جوش دیا جاتا ہے یہاں تا کہ لیٹر پانی رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چلتی نمبر وہا پر روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر اور سرکہ ایسے ملا کر چند منٹ جوش دیا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ ملل کے کپڑے میں چھان کر پھلے کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈیم بنزویٹ (دست لوبان) ملا کر قوام کو دوبارہ درست کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر گھونٹنے (ڈابی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ بر نمبرہ تیار ہے شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ نمبرہ نفع قلب، ضعف دماغ، ضعف بصارت، خفقان، مایوسی میں استعمال کرتے ہیں۔ خیالات کی پریشانی اور دل کی دھڑکن میں مفید ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام ہر روز پانی یا دودھ صبح کے وقت کھائیں یا حسب ضرورت استعمال کریں۔

## 5۔ نمبرہ مروارید (KHAMURAN MARWARID)

### اجزاء ترکیبی

عود غرقی - صندل سفید - کاؤ زبان - مرجان محلول - مصطکی رومی - کھربا محلول ہر ایک 10 گرام - مروارید محلول - زہر مہرہ محلول - یاقوت محلول ہر ایک 20 گرام - عرق بید مشک ایک لیٹر عرق گلاب ایک لیٹر عرق کاؤ زبان ایک لیٹر - شربت سیب 5cc ملی لیٹر - شکر ایک کلو۔

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے ابریشم کو کاٹ کر صاف پانی سے دھو کر اس میں صاف پانی ملا کر ایک ہنتر

بک مضافہ صبح وشام گرم کیا جاتا ہے۔ ایک ہفتے کے بعد اس میں خود غرق منسل سفید ملا کر جوش دیا جاتا ہے اس گرم جوشاندہ میں گاؤ زبان کو جو علیحدہ علیحدہ دیا گیا تھا ملا کر تمام جوشاندہ کو روٹی بھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں عرق کلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ ملا کر پھر اس میں شکر ملا کر زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں شربت سیب ملا کر دوبارہ زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے اتار کر نیچے رکھ کر گھومتے سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب غیرہ سخت ہونے لگے اس وقت تمام مخبریات کا سفوف (جو عرقیات میں محلول بنایا گیا ہے) ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کا ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ شیٹے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان و حشمت اور حرارت کو زائل کرتا ہے۔ موتی ہرو چمپک اور بیماری کے بدی کزوری میں مفید ہے۔ اختلاج قلب۔ دل کی کزوری میں خاص طور سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یعنی مراض قلب کی خاص دوا ہے۔

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرم صبح وشام دوا کسی پھل کے رس کے ساتھ استعمال کریں۔

### لعوق (LAUQ)

لعوق عربی میں چاٹنے کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ مرکب چینی کی طرح چاٹ کر استعمال کیا جاتا ہے اس لیے اس کو لعوق سے موسوم کیا گیا۔ اس کو چاٹ کر استعمال کرنے کی وجہ یہ ہے کہ اس کی افادیت امکات تنفس کے ساتھ مخصوص ہے۔ چند مشہور لعوقات کا طریقہ تیاری و اجزاء ترکیبی درج ہے

### 6۔ لعوق سپستان (LAUQ-E-SIASTAN)

#### اجزاء ترکیبی

سپستان محورو۔ مہا گرام۔ عناب دلائی ۵۰ گرام۔ کوکنار ۷۰ گرام۔ اہل اسوس 5 اگرام۔

ہر سیاوشان۔ تخم مخطی۔ تخم خبازی ہر ایک ۱۰ گرام۔ بہدانہ ۵ گرام۔ قند سفید ایک کلو۔ شیرہ طربانام ۵ گرام۔ شیرہ تخم خشخاش ۵ گرام۔ کثیرا گوند۔ صبح علی۔ رب اسوس ہر ایک ۵-۵ گرام۔

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے آٹھ دواؤں کو چار لیٹر پانی میں جوڑ دیا جاتا ہے۔ جب اُنہا پانی رہ جاتا ہے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جو شانہ میں شکر سفید سنت لیسوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جب شکر حل ہو جائے دوبارہ کپڑے سے چھان کر آگ پر رکھ کر ۹۵۰ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام بننے کے قریب ہو تو اس میں سوڈیم بیسز وٹا (دست لوبان) پانی میں حل کر کے ملا لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں شیرہ مغز بادام۔ شیرہ خشخاش ملا کر قوام کو دست کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں گوند کثیرا رب اسوس کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

نزلہ۔ زکام اور سعال مزمن میں استعمال کیا جاتا ہے کھانسی کی شدت کو کم کرتا ہے۔ دمر میں یہ لعوق گاؤ زبان کے عرق میں جو سفوف دے کر پلانے سے دمر کا دورہ کم ہو جاتا ہے۔ بلغم کا اخراج بہولت ہونے لگتا ہے۔

### مقدار خوراک

۱۵-۱۵ گرام لعوق صبح و شام یا ضرورت کے وقت عرق گاؤ زبان میں جو سفوف دے کر پینیں یا کھانسی کے وقت ۱۰-۱۵ گرام دن میں ۳-۴ دفعہ چائیں۔

### 7- لعوق خیائرشیر (LAWA-E-KHAYR SHIR)

### اجزاء ترکیبی

سینٹ ڈیوڈ کلو۔ اصل اسوس ڈیوڈ کلو۔ مغز بادام خیائرشیر۔ کلو کثیرا لکین کلو۔ قند سفید کلو۔



## طریقہ تیاری

سپستان اور اصل اسوس کو 8 لیٹر پانی میں رات بھر بھگو کر رکھا جاتا ہے صبح جوش دیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ کو چھان لیا جاتا ہے۔ اس گرم جوشاندہ میں مغز املتاس ملا کر ہاتھ سے خوب دبا جاتا ہے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لمبوں (فی کلو 3 گرام کے حساب سے) ملا کر شکر حل ہونے کے بعد دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ اور 8 گرام کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈیم بنزویٹ (دست لبان) ڈیڑھ گرام فی کلو شکر کے حساب سے ملا کر دوبارہ قوام درست کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے ہٹا کر گھومتا جاتا ہے۔ اور آخر میں کثیرا کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔ لعوق تیار ہے۔ چینی یا شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

نزہ۔ زکام اور کھانسی میں مفید ہے۔ سینہ کو بلغم سے صاف اور قبض رفع کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰۔ ۱ گرام صبح و شام نیم گرم پانی یا مناسب مرق جوشاندہ میں ملا کر پلائیں۔

(LAUQ-E-BADAM)

## 8۔ لعوق بادام

### اجزاء ترکیبی

گوند بھول۔ مغز بادام شیرین۔ فستقہ گندم ہر ایک 250 گرام۔ مغز کدو شیرین 30 گرام۔ شکر سفید 3 کلو۔

## طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو پیسہ کر کوٹ کر چیلنی نمبر ۱۰ میں چھان کر سفوف تیار کریں۔ مغز بادام او

مغز کو ٹک باریک پس کر چینی تیرے سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ سب شکر پانی ملا کر پتھر کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا لے کر اس میں جلد سفوف ملا کر گھٹا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

ملق اور مغز کی خشونت اور خشک کھانسی میں مفید ہے۔

### مقدار و خوراک

۱۰-۱۵ گرام لعوق دن میں 3 بار چلائیں۔

### ۹۔ لعوق کتال (LAUR-E-KATAN)

#### اجزاء ترکیبی

اسی دکن 125 گرام۔ روغن اسی 75 گرام۔ فکڑ ٹیٹھہ کلو۔

#### طریقہ تیاری

اسی کو نیم کوفہ کر کے ایک لٹر پانی میں خوش دیا جاتا ہے۔ جب آدھا پانی رہ جائے شکر سفید۔ ست لیموں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے پتھر سے چھان لیا جاتا ہے اس خوشاندہ کو آگ پر دیکھ کر پتھر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا لے کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب رنگت سفید مہنے لگے تو اس میں روغن اسی شامل کر کے اور گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بالکل سفید ہو جائے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

یہ لعوق دم شش میں بے حد مفید ہے۔ دم میں استعمل کرتے ہیں بلغم کو سینہ سے خارج کرتا ہے

## مقدار خوراک

۱۰۔ ۱۰۰ گرام لعوق دن میں تین بار چلائیں۔

(LAUQ-E-ZIEKHUNNUKS) ۱۰۔ لعوق ضیق النفس

## اجزاء ترکیبی

اسی نیم بریان ۲۰۰ گرام۔ ابرسا ۲۵ گرام۔ چھوڑا ۵۰ گرام۔ گوند بولہ کتیرا سفید۔ مغز بادام غیر پی  
مغز اخروٹ ہر ایک ۲۵-۲۵ گرام۔ شکر سفید ڈیڑھ کلو دغون اسی ۱۰۰ گرام۔

## طریقہ تیاری

اصل پانچ دواؤں کو کھٹ کر چھلنی پر ۵۰ میں چھان کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں اسی کا تیل ملا  
کر گھولیں۔ اس کے بعد تمام سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ بھیشے کے مرتبہ میں  
محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

دم (ضیق النفس) میں بے حد مفید ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰۔ ۱۰۰ گرام لعوق دن میں تین بار چلائیں۔

(DAWA-UL-MISK MUTADIL) دوا المسک معتدل جوابہ والی  
JAWAHAR WALI

## اجزاء ترکیبی

نریشک ۵۰ گرام۔ طباشیر۔ مندل سفید۔ مندل سرخ۔ کشنیز خشک۔ گل گاؤ زبان۔ املہ

۱۴۵

تخم خرفہ سیاہ - ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام - گل سرخ - آبریشم - دارحینی - بہمن سفید - بہمن سرخ - دودھ  
عقربنی ہر ایک ۵ گرام - عود عرق - بلور نمبو بہ - مصطکی - اشہ (چھڑیلا) دانہ بیل خورد (الانچی) ہر ایک  
۵-۵ گرام - آب سیب شیرین ۲۱۰ ملی لیٹر - شہد ۴۲۵ گرام - قند سفید ۴۲۵ گرام - مروارید محلول  
۱۰ گرام - کھربا محلول ۱۰ گرام - عرق کیوڑہ حسب ضرورت - مشک ۲ گرام - عنبر اشہب ۲ گرام - زعفران  
۷ گرام - ورق نقرہ ۱۰ گرام -

### طریقہ تیاری

آبریشم مقررہ کے سو اپلی جلد دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۸۰ سے چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے  
آبریشم کا علیحدہ جوشاندہ حاصل کریں یا اس کا بھی سفوف بنالیا جاتا ہے اگر جوشاندہ میں تو اس جوشاندہ  
میں عرق کیوڑہ ملا کر شکر اور نست لیموں ملا کر ۷۵٪ کا قوام حاصل کر لیں - زعفران کو الگ عرق گلاب  
میں پس کر رکھ لیا جاتا ہے - عنبر کا سفوف علیحدہ تیار کیا جاتا ہے - یا گھی میں حل کر لیا جاتا ہے - جب قوام  
۷۵٪ کا تیار ہو جائے تو ست لوہان ملا کر ۱۰-۱۵ منٹ تک گرم کیا جاتا ہے - جب قوام درست ہو جائے  
اگ سے نیچے اتار کر اس میں زعفران ملا کر گھوٹیں اس کے بعد تمام سفوف اور تجربیات کا سفوف  
ملا کر گھوٹا جاتا ہے - سب سے آخر میں چاندی کا درتن ملا کر گھوٹ کر مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

### انعال و مواقع استعمال

خفقان - مرق - ضعف کبد - ضعف قلب اور ضعف معدہ میں بے حد مفید ہے - یہ ایک جزلی نامک  
ہے جو اعضاء ریسہ - دل - دماغ - جگر کو طاقت دیتی ہے - بیماریوں سے پیدا ہونے والی کمزوریوں اس  
کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے - دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ بھی جلدی رہتی ہے - خون کی پیداواری  
کو بڑھاتی ہے - سرد امراض میں بے حد مفید ہے -

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام دو دفعہ کے ساتھ -

عدلان استعمال - قابض - بلای - غذاؤں اور کھٹی چیزوں کے کھانے سے پرہیز کریں -

## باب، مہتمم

الف۔ چند مشہور شربتوں کے اجزاء طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک  
 شربت۔ حکیم نیشا غوث کو شربت کا موجد بیان کیا جاتا ہے۔ شربت اس سیال  
 شیرین مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب، وغیرہ  
 یا ادویہ کے خسیاندہ سے بنایا جاتا ہے اور شکر معری ملا کر قوام بنادیا جاتا ہے۔ شربت بنانے  
 سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں مثلاً تازہ میوہ جات کے رس  
 اور ادویہ غسیاندہ شکر کے قوام کی وجہ سے بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویکی قوتیں  
 اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں۔ اس لیے بد مزہ چیزوں کی بدمزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح  
 ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں ان کے استعمال  
 میں یہ سہولت ہے کہ اسے پانی یا عرق میں ملا کر پلایا جاسکتا ہے۔

اگر شربت میوہ جات آبدار مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ کا بنا نا ہو تو ان کا رس (پانی)  
 نکال کر اس سے تین گنی شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنا نا ہو  
 جن کو پھوٹنے سے پانی نہیں نکلتا جیسے آلو، بنجارا، املی، زرشک وغیرہ وہ اگر شریں ہوں مثلاً  
 عناب، انجیر وغیرہ ان کو پانی میں بھگو کر ان کا شیرہ نکال کر شربت بنایا جاتا ہے۔ تو ان کو پانی میں چوش  
 دے کر حل کر کے چھان لیں پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنائیں۔

### خشک ادویہ کا شربت

اگر خشک ادویہ کا شربت بنا نا ہو تو ادویہ سے آٹھ یا دس گنا پانی میں مدت کے وقت بھگو کر

۱۶۲

نکلیں اور صبح کے وقت جو شش دیں اور جب مین حصہ پانی باقی رہ جائے تو معمولی طور پر مل کر فطریہ کی صفائی میں چھان لیں اور دو چھدیاں سچندیاں کم بوش شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

اگر لمبہ رمضان کا شربت بنانا ہو تو ان کا شیرہ بنا کر شربت بنایا جائے۔ اگر شربت فولاد بنانا ہو تو برادہ آہن کو حوضات کے قشرہ کے ساتھ چینی کے ظرف میں ترکہ کے چند روز نکالتا آفتاب میں رکھا جائے تاکہ اجزاء آہن اس ظرف میں مل ہو جائیں اس کے بعد شکر کا اضافہ کر کے شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اگر شربت میں جزیات شامل کرنا مطلوب ہو تو جزیات کے صفحے میں مبالغہ کیا جائے۔ ایسے شربت کا قوام بھون کے قوام کے مانند رکھا جائے تاکہ جزیات رہ سکیں۔ اگر شربت میں کثیر ادم الاخوین وغیرہ جیسی مل نہ ہونے والی دوائیں ملانی ہوں تو ان کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت باریک پس کر ملانا چاہیے۔ اگر بعد پیدام ہو تو شربت ہی میں ملا کر پھر گرم کر لینا چاہیے اور پھونفوں سے بچانے کے لیے ست لوبان ملا یا جاتا ہے۔ جس سے دوا خراب ہونے نہیں پاتی ست یسوں ملانے سے شکر کا محلول گلوکوز اور فکٹوز میں بٹ جاتا ہے جس کی وجہ سے پھونڈ کو پھٹنے پھوٹنے کا موقع نہیں ملتا یعنی شہد کے خواص پیدا ہو جاتے ہیں۔

## ظرف شربت

جس برتن میں شربت رکھنا ہو تو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اس میں بہت جلد پھونڈی لگ جائے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ شربت رکھنے کے لیے دھات کا برتن نہ ہونے چاہیے اس کے لیے شیشے یا پینے کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔ شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہیے ورنہ بگڑ جانے کا اندیشہ ہے۔ نیز گرم شربت گرم کیے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں تو وہ عرصہ تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

## قوام شربت

شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہو گا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا۔ قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کا قطرہ جساں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے پھیلتا نہیں۔

ایک دو قطرہ علامہ کر کے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام بخیر ہو گیا ہے۔

شریت تیار ہونے کے بعد ظالمین کے کپڑے سے جہان میں شیشے میں بھر لیں۔ برش غلام کو پیاس میں جو شریت کا میار مقرر کیا گیا ہے وہ 60 فیصد ہوتا ہے اور 5 گرام شکر میں 50 گرام پانی ہوتا ہے۔ یہ معیاری شریت ہے۔ لیکن یونانی لادویہ کا شریت 70 فیصد کا ہوتا ہے تمام شریت علاج کے دوران بدرقہ کے طور پر دوسرے مناسب دواؤں کے ساتھ استعمال کیے جاتے ہیں۔

## شریت عناب (SHARBAT-E-UNNAB)

اجزائے ترکیبی

عناب دہائی 5 گرام بشکر سفید ایک کیلو

طریقہ تیاری

عناب دہائی کو نیم کوب کر کے 12 گھنٹوں تک بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر کپڑے میں چھان لیں تھوڑی دیر بعد دوسرے برتن میں چھنار رکھیں اور اس میں روٹی بچھا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید اور ست میمون رو گرام فی کیلو شکر، ملا کر گرم کریں تھوڑی دیر کے بعد جب شکل مل جائے تو کپڑے میں چھان لیں تاکہ شکر میں کچھ اطمینان صاف ہو جائے دوبارہ آگ نہ لگے کہ قوام تیار کریں بلکہ جو میل آئے کھیر سے صاف کریں آخری قوام کے وقت ست لوبان 50 گرام فی کیلو شکر، پانی میں حل کر کے ملا لیں پھر دس پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ جب 70 فیصد کا قوام حاصل ہو آگ سے نیچے آ کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اس کے بعد کپڑے میں چھانیں اور بوتلوں میں بھر رکھیں۔ نوٹ - ست میمون قوام کو درست رکھنا ہے اور سخت نہیں ہونے دینا شکر کو گلوکوز زائد فکٹوز میں تبدیل کرتا ہے۔ ست لوبان بچھوند وغیرہ سے محفوظ رکھنا ہے اور محافظ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ خون کو صاف کرتا ہے خون کی جگہ گرمی اور اس کی جوش کو تسکین دیتا ہے اور سینہ کے امراض کماؤں وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ فشار الدم، سعال کلا خاص شربت ہے۔

## مقدار و خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر پانی یا کسی عرق یا مائو الجبین کے ساتھ استعمال کرے۔

## 2. شربت نیلوفر (SHARBAT-E-NILOFAA)

## اجزاء ترکیبی

مغل نیلوفر 125 گرام، شکر سفید ایک کلو

## طریقہ تیاری

مغل نیلوفر کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور چھلنی پر روئی لگا کر چھان لیں۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لیٹروں کو ملا کر گرم کریں۔ پھر دوبارہ شکر حل ہونے کے بعد کپڑے سے چھان لیں۔ آگ پر رکھ کر حسب طریقہ شربت عذاب 70٪ کا قوام تیار کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ شربت صفرائی تیزی کو کم کرتا بدن کی بڑھتی ہوئی گرمی کو تسکین دیتا اور پیاس کو بجھا لیتا ہے۔ صفراوی بخاروں اور ضعف قلب میں استعمال کیا جاتا ہے۔



## مقدار خوراک

۵۰ تا ۷۵ ملی لیٹر شربت ٹھنڈے پانی میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔

۳۔ شربت بزوری معتدل (SHARBAT-E-BAZURI  
MUTADIL)

## اجزائے ترکیبی

بیج کاسنی ۵۰ گرام۔ بیج بادیان۔ تخم کاسنی۔ تخم کلڑی۔ تخم حیارین۔ تخم خربوزہ فار خشک  
خور دہر ایک ۵۰ گرام۔ قند سفیدہ ۵۰۰ گرام۔

## طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک پانی سے دھولیں اور رات بھر چار گنا پانی میں بھگو  
کر رکھیں صبح کو چوش دیں یہاں تک کہ پانی آدھا رہ جائے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار لیں  
اور ٹھنڈا ہونے پر مل چھان کر تھوڑی دیر کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس پر روئی  
بچھا کر دوبارہ چھائیں پھر اس جو شانہ میں شکر اور ست یسوں ملا کر حسب دستور قوام تیار  
کر لیں سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

حیات مرکب۔ احتاس طمٹ و بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جگر گردہ اور مثانہ کو  
پیشاب لاکر صاف کرتا ہے۔ جگر کی گرمی سے بننا رہتا ہے تو اس کو دور کرتا ہے۔ پیشاب  
کی جلن کم ہوتی ہے۔

## مقدار خوراک

۵۰ تا ۷۵ ملی لیٹر شربت کسی مناسب مرق یا پانی میں ملا کر پلائیں۔



## شربت دینار ( SHARBAT-E-DINAR )

### اجزائے ترکیبی

پوست قح کامنی - ۱۴۰ گرام - تخم کنوٹ ۱۱۰ گرام - تخم کامنی ۷۰ گرام - غنچہ گل سرخ ۷۰ گرام  
ریونہ چینی نیم کوفتہ ۵۰ گرام - گل نیلوفر ۴۰ گرام - گلاب ۴۰ گرام - قند سفید ایک کلو گرام

### طریقہ تیاری

جلد دواؤں کو چھ گھنٹے پانی میں رات کے وقت بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں جب پانی  
آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر کپڑے میں چھان  
لیں۔ اس کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس میں روئی بچھا کر دوبارہ چھائیں۔ اب  
اس میں شکر سفید ست پیوں ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے میں چھان  
کر ۷۰ کا شربت کا قوام تیار کر لیں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے نیچے اتار لیں اور کپڑے  
میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتل میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

درم کبد - درم رحم - یرقان سدی - استقار - وات البجرب - قبض میں مستعمل ہے۔  
خصوصاً امراض بکری موسمی بیماریوں میں فائدہ بخش ہے۔

### قدر خوراک

۲۰ تلہ ملی لیٹر شربت عرق بادیان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

### ۴۔ شربت صدر ( SHARBAT-E-SADAR )

#### اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ ۲۴۰ گرام - عناب ولایتی ۲۴۰ گرام - گلاب ۱۸۰ گرام - تخم کن ۷۰ گرام۔

بادیان 70 گرام۔ تانوان راجائن دیسی 700 گرام۔ محل کا وزن 45 گرام سپستان نیم خطی با برشم  
اصل اسوس۔ پرسما و شان۔ کوکنار ہر ایک 25 گرام۔ عرق کا وزن صب ضرورت۔ تندہ طید  
پانچ کلو

## طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو چھ گنا پانی میں رات تمام بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی تو ہمارہ  
جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر چھان لیں۔ تھوڑی دیر کے بعد  
دوسرے برتن میں چھنا رکھیں اور اس میں روٹی بچھا کر دوبارہ یہ جو شانندہ چھائیں، اور اس  
میں شکر سفید ست لیوں ملا کر گرم کریں۔ جب شکر پوری طرح حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے  
سے چھان لیں اور آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ قوام بنانے وقت جو میل اوپر آئے۔ اسے کف غیر  
سے صاف کر دیں 70% کا قوام تیار ہونے پر اس میں ست لوبان، سوڈیم نیڑوڈیٹ، پانی میں حل  
کے قوام میں ملائیں 15-15 منٹ مزید گرم کر کے دوبارہ 10% کا قوام حاصل کریں۔ پھر آگ سے  
نیچے 17 کپڑے میں چھائیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

سعال، خنقیق النفس، نزلہ زکام، مزمن سیل میں مفید ہے سل و دمہ کی کھانسی میں  
فائدہ دیتا ہے۔

## مقدار ذراک

10 تا 15 ملی لیٹر شربت عرق کا وزن میں ملا کر پلائیں۔

## 6. شربت اعجاز (SHARBAT-E-AJAZ)

### اجزائے ترکیبی

برگ، آدوسہ 500 گرام۔ سپستان نیم کوفتہ 30 گرام۔ اصل اسوس نیم کوفتہ 25 گرام۔ بھتاب

ولایت نیم کوفتہ ۳۵ گرام۔ محکم مصلیٰ، محکم غازی، گل، نیلو، فرنگل، بنفشہ، ہر ایک ۲۵ گرام، بہلا، سندھو، گرام۔  
کثیر، ۱۰ گرام، مسخ، عربی، ۱۰ گرام، قند، سفید ایک کو گرام

## طریقہ تیاری

سب دواؤں کو رات کے وقت چھ گھنٹے پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح آگ پر جوش دیں۔ جب آدھا پانی رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے میں چھان لیں۔ اس کے بعد دوسرے بھگوئے پر چھان لیں کہ کراس میں ردنی بچا کر دوبارہ چھائیں۔ اب اس میں شکر سفید ملا کر آگ پر پکائیں اور دوبارہ کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر پکھ کر نکالیں جو میل اوپر آئے کٹگیں سے صاف کر دیں۔ جب چہ ۷۰ کا قوام حاصل ہو جائے۔ سوڈیم بیزوئیٹ ملا کر پھر دس۔ پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ قوام درست ہو جانے پر آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا کپڑے سے چھائیں اور اس شربت میں آخر میں سفوف گوئند کثیر املا مسخ عربی ملا کر گھومیں۔

نوٹ : بہتر ہو گا کہ سفوف کے بجائے ان دونوں کا لعاب نکال کر قوام کے وقت ملا لیں جس سے سفوف کے ذرات شربت کی سطح پر نظر نہ آئیں گے اور شربت صاف نظر آئے گا۔

## افعال و مواقع استعمال

سعال یا سہ سعال، مادنہ، ناکام میں مفید ہے۔ سہل و حق اور خشک کھانسی میں خاص طور سے مفید ہے

## مقدار خوراک

۲۵ تا ۴۰ ملی لیٹر شربت عرق کا و نہان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

7. شربت بنفشہ ( SHARBAT-E-BANAFSHA )

## اجزائے ترکیبی

گل بنفشہ ۲۵ گرام۔ قند سفید ایک کو گرام۔

## طریقہ تیاری

محل بطرف کو پہلے صاف پانی سے دھو لیں۔ پچھلے ایک پانی میں بھگو رکھیں۔ اس کے بعد جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے آگ سے ہٹا کر کپڑے سے چھان لیں۔ پھر دوبارہ اس کو دوسرے برتن پر چھنا کر کہ اس پر روٹی بچھا کر چھان لیں۔ اس میں شکر سفید ست لہوؤں ملا کر گرم کریں۔ میسرہ باری کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر رکھ کر چند کا قوام حاصل کریں۔

## مقدار خوراک

حمی نزلہ۔ نزلہ۔ سعال اور قبض میں مفید ہے۔

## مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر کسی مناسب دوا کے جوشاندہ یا خیسامے میں ملا کر ملائیں۔

## ۸۔ شربت انجبار (SHARBAT-E-ANJIBAR)

### اجزائے ترکیبی

پوست پختہ انجبار نیم کوفتہ۔ 50 گرام۔ کرنب شامی 50 گرام۔ برادہ مندل سرخ۔ برادہ مندل سفید۔ جب الاس ہر ایک 50 گرام۔ آب آہن ناب۔ حسب ضرورت۔ قدر سفید 500 گرام۔

## طریقہ تیاری

پہلے نوپے کے ٹکڑے کو گرم کر کے پانی میں 4:3 بار ڈبو دیں۔ اس پانی میں تمام دوا کی کوبت بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح گرم کر کے چھان لیں۔ حسب طریقہ تیاری شربت ملا کر چند کا قوام حاصل کریں۔

## افعال و مواقع استعمال

نفث الدم۔ اسہال دہوی۔ سح اعضاء۔ نزف الدم۔ کثرت طمث میں استعمال کیا جاتا ہے

حضرت ہر ایک احمدی عضوے خون آنے کو روکتا ہے۔ مددہ ان جگر کو طاقت دیتا ہے۔

## مقدار خوراک

25 سال یا بزرگ کا روزانہ پانی میں شکر دینی۔

## اب چند مشہور تربیات کی طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک

مرتا دیتی، مرنی لفظ ہے اور اس کے معنی ہیں ہمہ ورہ۔ یا پتلا ہوا، چونکہ بعض تازہ پھلوں یا جڑوں کو بے ترکیب خاص شکر کے قوام یا شہد میں محفوظ رکھتے ہیں۔ اس لیے یہ مرے کہلاتے ہیں۔ ہمیشہ تازہ پھل دستیاب نہیں ہوتے اس لیے دوسرے موسموں میں استعمال کرنے کے لیے ان کے مرے تیار کر کے رکھے جاتے ہیں۔ اگرچہ ان مریوں سے وہ فائدہ حاصل نہیں ہوتے جو پھلوں کو ان کی فصل پر تازہ استعمال کرنے سے ہوتے ہیں تاہم تازہ پھلوں کی عدم دستیابی کی صورت میں ان سے کچھ فائدہ ضرور حاصل کیے جاسکتے ہیں۔

عام طور پر مرے تازہ پھلوں یا ترکاریوں کے بنائے جاتے ہیں۔ کیونکہ ترکاریاں اور پھل عام حالات میں دو چار دن میں ہی سڑ جاتے یا خشک ہو جاتے ہیں۔ ان چیزوں کو محفوظ کرنے کے لیے مرے بنائے جاتے ہیں۔ مرے بنانے کے لیے شہد یا شکر کا قوام استعمال کیا جاتا ہے۔ لیکن شکر کے قوام کا پلن زیادہ ہے۔ عام طور پر آم۔ سیب۔ آبلہ۔ ناسپا۔ بل پھل۔ بھی۔ گاجر۔ پیٹھ۔ شلیم۔ دلیہ۔ کے مرے بنائے جاتے ہیں۔

## ترکیب

جس پھل یا ترکاری کام بہر نام مقصود ہو اس کو نقشہ کر کے یا بغیر چھلے ہوئے پانی میں اس قدر پکا یا جاتا ہے کہ وہ گل کر نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے اس کو سوتیوں سے چھید کر سوراخ بنایا جاتا ہے۔ پھر ان پھلوں کو شکر کے قوام میں ڈالا جاتا ہے صرف شکر ملا کر رکھا جاتا ہے دوسرے دن پھر اس قوام کو گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ پھلوں کا رس ملنے سے جو قوام پتلا ہو گیا ہے دوبارہ گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح دو۔ تین دفعہ گرم کر کے قوام کو درست کر لیا جاتا ہے۔ اس قسم کے مرے کئی دن تک محفوظ رہتے ہیں۔

چند خاص پھلوں کے مربے بنانے کے طریقے درج ذیل ہیں۔

۱۔ مربہ سیب (MURABBA-E-SEB)

اجزلے ترکیبی

سیب ایک کیلو۔ شکر سفید ایک کیلو۔

طریقہ تیاری

تازہ سیب ۷ کراں کا چھلکا دور کر کے پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ نرم ہونے پر ان کو ایک بڑے چھلنے میں الٹ دیا جاتا ہے۔ تاکہ اگرچہ پانی ہو تو وہ نکل جائے۔ پھر ان کو کوچ سے گوڈ کر سٹکیں ڈال کر رکھ کر دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد سیب کو نکال کر چھلنی میں رکھا جاتا ہے اور اس برتن میں کچھ اور پانی ڈال کر 7/8 کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس میں مسلم سیب کو دوبارہ جوش دیا جاتا ہے۔ ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد سیب نکال کر قوام کو پھر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے۔ جب وہ شربت کے قوام سے کسی قدر زیادہ گاڑھا یعنی 7/8 کا قوام ہو جائے تو اس میں سیب کو ڈال دیا جاتا ہے۔ اور ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے بس مربہ سیب تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و موانع استعمال

مغوی و مغرق قلب و دماغ۔ نافع اختلاج و خفقان ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام مربہ چاندی کے ورق میں لپیٹ کر استعمال کرایا جاتا ہے۔

## 2۔ مرہ آملا (MURABBA-S-AMLA)

انزلے ترکیبی

آٹے 5 کلو، شکر سفید 5 کلو، بھکاری 25 گرام۔

ترکیب تیاری

آٹے کو قلعی دار بھگونے میں ڈال کر پانی میں اہال لیا جاتا ہے۔ پانی اتنا ہو کہ اس میں آٹے نیم پختہ ہو جائیں روپر سے طور پر نہ لگیں، پھٹکری کو بھی باریک ہیں کر جوش دیتے وقت بھگونے میں ڈالا جاتا ہے۔ جب آٹے نیم پختہ ہو جائیں پانی پھینک کر ان کو سونوں سے اچھی طرح گودا جاتا ہے۔ جس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ شکر کا قوام آملہ کے حرم میں نفوذ کر جائے اور ان کا کیلا پن کم ہو جائے نیز پھلوں کا رس بھی رس کر قوام میں آ جاتا ہے۔ ان گندے ہوئے آملوں کو 2-3 گھنٹے تک چونے کے پانی میں رکھا جائے بعد میں جوش دے کر ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ تاکہ چونے کا پانی خشک ہو جائے۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بچھا کر اس پر آملوں کی ایک تہ جمادیا جاتا ہے۔ ان کے اوپر پھر شکر سفید ————— کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ غرض کہ اسی طرح تمام آملوں کو تہ بہ تہ جمادیا جاتا ہے اور سرپوش سے ڈھک کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے اس کے بعد آملوں کو نکال کر الگ رکھا جاتا ہے اور اس کے بعد بھگونے میں مزید پانی ڈال کر شکر سفید کا قوام شربت جیسا بنا لیا جاتا ہے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے۔ جوش آنے پر آگ سے اتار کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پھر آملوں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکا یا جاتا ہے۔ جب شربت سے قدرے گاڑھا قوام (75) ہو جاتے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ مرہ آملا تیار ہے ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے دہقان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دل۔ زمانہ معده اور مجر کو طاقت دیتا ہے۔ مفرج ہے۔ اختلاج قلب میں استعمال



نمایا جاتا ہے دستوں کو رد کرنے، بخیر و معنی جو اسیر میں مفید ہے۔ بلڈ پریشر میں استعمال کیا جاتا ہے۔

### مقدار خوراک

ایک عدد آملہ پانی سے دھو کر غسل نکال کر چاندی کے ورق میں پیسٹ کر جمع و شام کھلایا جاتا ہے۔

### 3۔ مُربہ ہلیلہ (MURABBA-E-HALALA)

#### اجزائے ترکیبی

ہلیلہ تازہ عمدہ 5 کلو، شکر سفید 5 کلو۔

#### ترکیب تیاری

تازہ ہڑروں کو کوچ کر گوڈ کر دو دن تک تازہ پانی میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر دوسرے پانی میں پکایا جاتا ہے۔ نیم بجتہ ہو جانے پر ایک بڑے پھلنے یا ٹوکری میں الٹ دیا جاتا ہے تاکہ پانی ٹپک جائے اور ہڑیں پھریری ہو جائیں اب قلمی دار برتن میں کچھ شکر سفید بھیل کر اس پر ہڑیں پچھائے جلتے ہیں اور ان ہڑروں کے اوپر شکر سفید پچھا کر اس پر پھر ہڑیں چنے جلتے ہیں غرضیکہ اس طرح تمام شکر اور ہڑروں کو تہہ پر تہہ رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ چوبیس گھنٹے کے بعد ہڑوں کو نکال کر شکر میں ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر شربت جیسا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس قوام میں ہڑیں ڈن کر لیک جوش دیا جاتا ہے پھر آگ سے نیچے اتار کر 24 گھنٹے رکھنے کے بعد دوبار ہڑروں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب قوام 75٪ کا ہو جاتا ہے تو اس میں ہڑیں ڈال کر ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے مربہ ہلیلہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

تعب کٹا ہے۔ معدہ و اعضا کو لغویت دیتا ہے۔ ماضیہ کو پڑھاتا ہے۔ بیٹائی کو قوت دیتا ہے۔ مقوی دماغ ہے۔ بانوں کو سیاہ رکھتا ہے۔

## مقدار خوراک

ایک تادو مدد پانی سے دھو کر غسل نکال کر رات کو سوتے وقت کھائیں۔

4. مرہ گذر (MURABBA-E-GAZAR)

## اجزائے ترکیبی

گاجر ایک کلو۔ شکر سفید ایک کلو۔

## ترکیب تیاری

بڑی بڑی گاجر لیا جاتا ہے۔ گاجروں کو مقشر کر کے ان کی اندرونی ہڈی سخت حصہ کو علیحدہ کر کے پودہ کش پر اس کی قاشیں بنائی جاتی ہیں۔ پھر ایک قلعی دار دیگی میں اس کے نصف حصہ تک پانی ڈال کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے کے اوپر گاجر کی قاشیں پھیلا کر ڈھکنے سے بند کر کے دیگی کو چوبے پر چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس آبی بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو شکر میں ڈال دیا جاتا ہے اس طرح ایک تہ قاشیں 24 گھنٹے کے بعد ان قاشوں کو نکال کر ملا مدہ ملا مدہ کر لیا جاتا ہے شکر میں تھوڑا پانی ملا کر شکر کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ پھر اس قوام میں گاجر کی قاشیں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو نکال کر 75 گرام قوام تیار کر لیا جاتا ہے اس کے بعد ان قاشوں کو دوبارہ قوام میں ڈال کر پھر ایک جوش دیا جاتا ہے۔ بس مرہ گذر تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد مرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

مفرغ اور مغوی قلب ہے۔ الککاج ضعف قلب کے لیے مفید ہے یہ غذا ہے،  
بھرپور ہوتا ہے کہ میانین ر A - الککاج الف وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اس بے شب  
کوری، *Night Blindness* میں خاص طور پر مفید ہے۔

## مقدار خوراک

40 تا 50 گرام کھائیں۔

5۔ مربہ بیل گری یا بیل (*MURABA-E-BELGERE or BELPHAR*)

## اجزاء ترکیبی

بیل خام 5 کلو، بشکر 5 کلو۔

## ترکیب

بیل کے کپے پھل (جو پورے طور پر نشوونما پانچے ہوں) اے کران کا چھلکا الگ کر لیا جاتا ہے  
اور اندرونی مغز کو گول گول قاش تراش لی جاتی ہیں اور اس کے بعد ایک دیگی میں نصف حصہ  
پانی بھر کر دیگی کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے پر قاشیں رکھ کر سرپوش سے ڈھک  
دیا جاتا ہے۔ دیگی کو انگیٹھی پر رکھ کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پانی کے بخارات سے قاش  
گل کر نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان کو ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ کہ پانی کی نمی خشک ہو جائے  
پھر ان قاشوں کو بشکر کے اندر تہ بہ تہ بچھا کر دوسرے دن قاشیں نکال کر دوبارہ 75 کا  
قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام حاصل ہو جائے اس میں بیل گری کے قاشیں ڈالیں  
کر دوبارہ جو خش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ 75 کا قوام حاصل ہو جائے تاکہ کرٹھنڈا ہونے  
پر مرتبان میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

پیش کو دودر کرنا اور دستوں کو نوکتا ہے زحیر کی قفوص دوا ہے۔

## مقدار خوراک

۴ تا ۵ گرام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

7۔ مرہ پیٹھا (MURABBA-E-PETTAH)

## اجزائے ترکیبی

پیٹھا، کلہو، شکر سفید 5 کلو۔ چونے کا پانی دو لیٹر۔

## ترکیب تیاری

ایک پیٹھا بڑے کراپر کا چھلکا اتار کر اندر سے پیٹھے کے بیج کو دال نکال کر الگ کر لیا جاتا ہے باقی سخت حصے کے 3 لمبے اور ایک انچ مستطیل نما خوب صورت ٹکڑے تراش دیے جاتے ہیں۔ اور ان کو سویوں سے گود کو چونے کے پانی میں بھگو کر رکھا جاتا ہے 12 گھنٹے کے بعد ان ٹکڑوں کو تازہ پانی سے دھو لیا جاتا ہے پھر ان کو دوسرے تازہ پانی میں پکا یا جاتا ہے پانی مرنے کے بعد اتار لیا جاتا ہے کہ یہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان ٹکڑوں کو ایک ٹوکری میں ڈال دیا جاتا ہے تاکہ اگر کچھ پانی ہو تو وہ ٹپک جائے اور یہ ٹکڑے سہجے ہو جائیں۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بھما کر اس پر ان ٹکڑوں کو بھما دیا جاتا ہے۔ پھر ان ٹکڑوں پر شکر کی تہ بھادی جاتی ہے۔ غرضیکہ اسی طرح تمام شکر و ٹکڑوں کو تہ پر تر کر رکھ کر ڈھک دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو الگ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد شکر میں کچھ مزید پانی ملا کر 75 گرام کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اب اس قوام میں ٹکڑے ڈال کر ایک جوش دیا جاتا ہے اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو نکال کر قوام کو کچھ دوبارہ پکا یا جاتا ہے۔ جب 75 گرام کا قوام حاصل ہو جاتا ہے تو دوبارہ اس قوام میں ٹکڑوں کو ڈال کر ایک جوش دیا

جاتا ہے۔ جب قوام 750 کا ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ لکھ لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت اور فرحت بخشتا ہے گرمی کو تسکین دیتا اور دل کی دھکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

20 تا 40 گرام صبح کے وقت چاندی کا ورق لپیٹ کر کھلائیں۔

## ج۔ چند غذائی مرکبات کا طریقہ اور تیاری استعمال و خوراک

۱۔ ماما الجبین د MAULTUBIN ، دودھ کا پانی

وہ پانی جو دودھ کے پھاڑنے کے بعد چھان کر ملیں دیا جاتا ہے۔ مہین کے مہینے پر ہونے کے ہیں دودھ کے پھاڑنے کے بعد چونکہ مہینے کر ملیں دیا جاتا ہے۔ اس لیے دودھ کے اس پانی کو ماما الجبین کہا جاتا ہے۔

## طریقہ تیاری

سرخ رنگ کی بکری جو تھوڑے دنوں کی گا بھن ہوئے کہ اس کو سرد و تر چارہ (مثلاً پالک۔ خرفہ وغیرہ) کھلائیں۔ اس کو بھوکا پیاسا نہ رکھیں اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اس کا دودھ کام میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو لے کر قلعی دار گھی میں جوش دیں۔ جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں کے چند قطرے اس میں ٹپکائیں تاکہ دودھ پھٹ کر اس کی مائیت نہبت دینے سے ملیں دیا جاتا ہے پھر سرد کرنے دینے کے لئے میں بوتلی باندھ کر ٹھکائیں۔ ایک ایک قطرہ پانی ٹپکے گا۔ اس طرح جلد صاف پانی برتن میں جمع ہو گا۔ اس کو ماما الجبین کہتے ہیں۔

مار الجین ہر جانور کے دودھ کو بھار کر بنا یا جاتا ہے۔ عموماً بکری کے دودھ کا عسل ہوتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مصفی خون ہے۔ جسم کی حرارت کو کم کرتا ہے۔ خاص طور سے تب و دق میں اس میں شربت عتاب ملا کر پلانے سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔ بعض وقت اس میں سرشہ ماہی ملا کر بھی استعمال کراتے ہیں۔ مقوی بدن ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰۰ ملی لیٹر صبح و شام پلائیں۔

دلیہ (DALIYA)

عمرہ گبھوں لے کر بھاڑ میں بھنوائیں بعد چکی میں موٹا موٹا سفوف بنا کر رکھ لیں۔ بوقت ضرورت تھوڑا دلیہ لے کر قدر گھی میں بھونیں اور دودھ یا پانی کو جوش دے کر اس میں تھوڑا تھوڑا ملائے اور ڈھچ سے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدر سے شکر ملا کر مریض کو کھلائیں۔ مریضوں کے لیے بہترین غذا ہے۔ جس کو حریرہ بھی کہتے ہیں۔

2. مامہ العسل (شہد کا پانی)

## ترکیب تیاری

شہد کا ایک حصہ کو ۴ حصے پانی میں ملا کر جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ جہاں پانی جل جائے اس کے بعد آگ سے اتار کر کام میں لایا جاتا ہے۔ اگر پانی کے بجائے مناسب عرق یا جوشہہ میں مادہ العسل بنا یا جائے تو بہتر ہے۔ فالج کی مریض کی مناسب غذا ہے

3. مامہ اللحم (گوشت کا پانی،  
کھائے گوشت کے سادہ شوربہ یعنی، یا اس غرق کو کہتے ہیں۔ جو صرف گوشت یا گوشت اور  
دیگماد دیر سے بطریقہ تقطیر و قرق انبق کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے۔

#### 4. میخنی

آب گوشت کو کہتے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی دو ترکیبیں  
ہیں۔  
1. گوشت کے ہمراہ الائچی، کشنیز پیاز کی پوٹلی اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکا یا جاتا ہے  
جب گوشت گھل جائے تو پانی کو گھی سے بگھما لیا جاتا ہے اور مرینض کو دیا جاتا ہے۔  
ب. گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھا جاتا ہے اور مرتبان کے منہ پر پوش  
رکھ کر آٹے سے اس کا منہ بند کر دیا جاتا ہے بعد ازاں ایک بڑی دھبگی میں پانی بھر کر جوش دیا جاتا  
ہے۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکورہ کو دھبگی میں رکھ کر دو عین گھنٹہ تک جوش دیا جاتا  
ہے۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو ملیئدہ کر دیا جاتا ہے اور میخنی  
نکال کر کام میں لایا جاتا ہے۔ مقوی بدن ہے۔

#### 5. مامہ الشعیر (جو کا پانی،

جس کے پانی کو کہتے ہیں۔ جسے جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔

#### ترکیب

عمدہ موٹا جو لے کر پانی میں اتنی دیر تک بھگوایا جاتا ہے کہ وہ پھول جائیں اس کے بعد  
پانی سے نکال کر اکھلی میں کوٹ کر چھینکا اتارا جاتا ہے۔ یہ نقشہ جو بقدر ایک چمٹا تک 5 گرام  
لے کر اور پانی سے اچھی طرح دھو کر ایک لیٹر پانی میں پکا یا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی گاڑھا اور  
سرخی مائل ہو جائے اور جو پھول کر بیٹھنے لگے۔ اس کے بعد پانی چھان کر سرد کر کے معری یا شربت  
ملا کر مرینض کو پلا یا جاتا ہے جو تقویت بدن کے لیے مفید ہے۔ خاص کر مرینضوں کے لیے بے حد

مفید قند ہے خون آور ہے۔

## 6۔ درہمہ انگوری (آسو)

درہمہ ایک خاص قسم کی بغیر مقلط کی ہوئی شراب ہے۔ اس کو بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ انگور کے رس کو مٹی کے ایک بڑے ظرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالا جاتا ہے کہ نصف برتن خالی رہے بعد ازاں اسی برتن کو گھوٹے کی لید میں اس طرح دفن کر دیا جاتا ہے کہ برتن کا منہ کھول اہمہ بعد کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین پار روز تک لکڑی سے دوا کو حرکت دیا جاتا ہے۔ جب دوا جو ش مار کر خود بخود اس جوش فرو ہو جائے تو چھان کر استعمال کرایا جاتا ہے۔ اس کو ہندی میں آسو کہتے ہیں۔

## افعال و مواقع استعمال

اگر کسی کو نیند وغیرہ نہیں آرہی ہو تو غوٹے سے پانی میں ملا کر استعمال کراتے ہیں۔

## مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ ملی لیٹر۔ آب تازہ میں ملا کر۔

## 7۔ سرکہ (غل)

جس شے میں مٹاس یا نشاستہ ہوتا ہے اس کا رس یا آب جو شائدہ یا خیساندہ لے کر کچھ دنوں کے لیے رکھ چھوڑ دیا جاتا ہے۔ تو اس میں ترش پن پیدا ہو جاتا ہے۔ اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اصول پر گنے اور جامن کے رس۔ گڑ۔ انگور۔ کھجور۔ انجیر۔ جو گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لیے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملایا جاتا ہے۔ یا سرکہ کا گھڑا لیا جاتا ہے۔ جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو تاکہ وہ اختار کلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔



## ۱۔ گنے کے رس کا سرکہ

گنے کا رس لے کر ایک چکنے گھڑے میں یا ایسے گھڑے میں جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہے ٹھال کر منہ بند کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر استعمال میں لایا جاتا ہے۔ اگر سرکہ کو تیز کرنا مقصود ہو تو سیال میں تھوڑی سی رانی ڈال کر رکھا جاتا ہے۔

## ۲۔ سرکہ انگور

ضرورت کے مطابق انگور لے کر ایک بڑے بھگونے میں ڈال کر اور گھوٹنی سے کپل کر ان کا رس بنوڑ کر چھان لیا جاتا ہے اور اس رس کو ایک مٹی کے مٹکے میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے خشک جگہ پر رکھا کھود کر اس میں مٹکے کو رکھ کر اطراف سے مٹی بھر دی جاتی ہے۔ صرف گھر دن خالی رکھی جاتی ہے۔ تقریباً ۲۱ روز کے بعد اس میں پھٹکری۔ نمک لاہوئی ہر ایک ۵۰ گرام ڈال کر منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ تیس روز کے بعد چھان لیا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو تین مہینے تک رکھا جاتا ہے اور اس کو چھان کر بوتلوں میں بھر لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

سرکہ انگوری غذا کو ہضم کرتا ہے۔ مختلف دواؤں میں شامل کر کے اس کے اثرات کو تیز کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

## ۳۔ سرکہ جامن

### ترکیب تیاری

جامنوں کو برتن میں کپل کر ان کا پانی بنوڑ کر ایک سٹکے میں بھر کر رکھ دیا جاتا ہے۔ دو تین دن کے بعد یہ پانی ہٹ جائے۔ اس میں غلیظ اجزاء کو نکال کر اور مٹکے کو سرکہ انگوری بیان کیے ہوئے طریقے کے مطابق زمین میں گاڑ دیا جاتا ہے۔ تین مہینے کے بعد چھان کر

بوتوں میں سہر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

معدہ جگر اور تلی کے امراض میں مفید ہے۔ مختلف دواؤں میں ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

## انتباہ

سرکہ بنانے میں ان باتوں کا خیال رکھا جائے۔  
 الف۔ جس چیز کا سرکہ بنایا جائے اس کے اس میں سادہ پانی بالکل نہ ملے۔ ورنہ سرکہ خراب ہو جائے گا۔  
 ب۔ جس شے میں سرکہ بنایا جائے وہ مستعمل ہونا چاہیے۔ یعنی اس میں پہلے سرکہ بنایا جا چکا ہے۔ اگر ایسا مکان نہ ملے تو روغنی مکان استعمال کریں۔  
 ج۔ شے کو خشک جگہ پر دفن کرنا چاہیے کہ مرطوب جگہ پر نہیں۔ لیکن اگر زمین میں نہ دفنائیں جائے تو بعض مکان سے چھتوں پر دھوپ میں رکھا جاتا ہے۔

## 8. کاجی (مری)

اس کو سرکہ ہندی اور آبکا مر بھی کہتے ہیں۔  
 ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں۔  
 الف۔ کوئٹے کی آگ پر تھوڑا زیرہ۔ ہسن اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعمل برتن اور اندھا کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ تاکہ جو دھواں اٹھے وہ برتن میں جذب ہو جائے اس کے بعد رائی۔ نمک اجوائن دیسی اور زیرہ کو پانی میں حل کر کے قرن مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھا جاتا ہے تاکہ ترش ہو جائے۔ موسم گرمیاں میں جلد اور موسم سرما میں دیر سے ترش ہو گا، یہ کاجی جس قدر پانی ہوگی اسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کاجی میں گاڑے ماش کے بٹے ڈال کر بھی کھا جاتا ہے۔

ب۔ کاجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے وہ چاول۔ گیہوں۔ جو۔ جوار وغیرہ سے

بٹائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک یا جتنے غلے چاہیں لے کر چینی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی بھر کر قدر تک اضافہ کر کے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیا جاتا ہے اور چالیس روز تک دھوپ میں یا چوہے کے پیچھے نکھاتا ہے کہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان کر کام میں لایا جاتا ہے۔

## استعمال

کانچی بھی مرینوں کے لیے غذا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے جو ہاضم ہوتا ہے۔

## ۹۔ سنگین (SIKANJABEEN)

یہ بھی دراصل ایک شربت ہے۔ جو سرکہ اور شہد سے تیار کیا جاتا ہے سنگین دراصل معرب فارسی ہے جو دو کلمات سے مرکب ہے۔  
سرکہ۔ انگبین (یعنی شہد)

## اجزائے ترکیبی

سرکہ دیسی 250 ملی لیٹر، سرکہ سفید ایک کلو پانی ایک لیٹر۔

## طریقہ تیاری

پہلے سرکہ کو روئی کے ذریعہ برتن میں چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سرکہ میں پالی فکس سفید ملا کر رکھا جاتا ہے۔ اور اوپر جو میل آئے تو کھلیرے صاف کر دیا جاتا ہے۔ جب پکتے پکتے شربت جیلا ہنی تہہ کا قوام ہو جائے آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ اور باریک کپڑے میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

25 ملی لیٹر سنگین عرق گاؤ زبان میں یا ساہ پانی میں ملا کر پلائی جائے صفراوی بخاروں میں مفید ہے۔ مٹی کے کورکتا ہے یرقان سودی ضعف ہضم میں مفید ہے۔

## سکنجین لیونی (SIKANTABEEN LEMONI)

### اجزائے ترکیبی

آب سیوں کارس 150 ملی لیٹر۔ سرکہ نشکر 50 ملی لیٹر۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر سفید قند ایک کلو۔

### طریقہ تیاری

عرق گلاب اور لیوں کے رس میں شکر ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ شکر حل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیجا جاتا ہے۔ جب قوام 70% کا حاصل ہو اس وقت سرکہ انگور سی ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے کہ 70% کا قوام تیار ہو جائے تب آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے اور باریک کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

ضعف معدہ۔ ضعف کبد۔ عطش مفرط ریاس کی شدت، ضعف ہضم۔ ہیضہ۔ غشیان۔  
قے اور سوائے ہضم میں استعمال کیا جاتا ہے۔

### مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر عرق کاوزبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔ صغریٰ و بچہ میں مفید ہے  
پایس بھاتی ہے۔

## سکنجین نناعی (SIKANTABEEN NANAIE)

### اجزائے ترکیبی

پودینہ خشک 6 گرام۔ سرکہ نشکر دغنے کارس سرکہ 250 ملی لیٹر سفید ایک کلو۔

## طریقہ تیاری

بودینہ خشک لے کر رات سہر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ نصف پانی رہ جائے۔ اس میں شکر سفید ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے پھر آگ پر رکھ کر گرم کیا جاتا ہے یہاں تک کہ 70 فی صد کا قوام حاصل ہو جائے اس قدر سرکہ ملا کر شکر جو تھیلنی پر روئی کچھا کر چھان لیا گیا ہو قوام میں ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے جب 70 فی صد کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار لیا جاتا ہے اور دوبارہ کپڑے سے چھان کر سرد ہونے کے بعد بیشنوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یرقان سدی، غشیان، قے، سورہ ہضم، ہیضہ، ضرب میں مفید ہے۔ صفر اکو کم کرتی ہے مثلی اور قے کو روکتی اور ہضم مذاہن میں مدد دیتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 15 ملی لیٹر عرق کا ڈزہان یا پانی میں ملا کر۔

## گلکھند (GULKHAND)

گلاب کے پھولوں کا گلکھند بنانا ہو تو تازہ گلاب کی پنکھڑیاں لے کر ایک ٹیشے کے مرتبان میں تہ بہ تہ چھادیا جاتا ہے ایک تہ پر شکر ڈالی جاتی ہے پھر اس کے اوپر گلاب کے پنکھڑیاں کی تہ چھادی جاتی ہے۔ اس طرح ایک تہ پنکھڑیاں ایک تہ شکر ملا کر دھوپ میں رکھا جاتا ہے چند دن کے بعد بہترین گلکھند تیار ہوتا ہے۔ جس کو گلکھند آفتابی کہتے ہیں۔ بعض وقت شکر کے بجائے شہد کا قوام ملا کر ہاتھ سے مل کر رکھا جاتا ہے۔ دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھنے سے گلکھند آفتابی تیار ہوتا ہے۔ اگر چاندکی روشنی میں تیار کیا جائے تو گلکھند ماہتابی کہتے ہیں۔ اگر تازہ پھول میسر نہ ہوں تو خشک پھولوں کو عرق گلاب یا کسی مناسب عرق یا پانی میں کچھ دیر تک زرخنے کے بعد محال کر خیر تہی ملا کر گلکھند بنا سکتے ہیں۔ گلکھند ماہتابی بھی مفید ہے۔

## استعمال

گلقدن کو قبض دفع کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مہل کے طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔ گھبراہٹ اور وحشت تب دق کے مریضوں کے لیے بے حد مفید ہے۔

## مقدار خوراک

20 تا 40 گرام۔ پانی کے ساتھ

## لعاب اور شیرہ بنانا (حلیب)

بعض نسخوں میں محض لعاب ہوتے ہیں اور بعض میں شیرہ جات اور بعض میں دونوں خواہ نسخہ میں لعابات ہوں یا شیرہ جات اس میں پانی یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں تو ادویہ کو سالے عرق میں 12 گولیاں یا 15 گولیاں بھگو دیا جاتا ہے تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دے کر چھان لیا جاتا ہے یعنی ایک دو گھنٹے تک بھگو رکھا جائے تو لعاب اچھی طرح نکلتا ہے۔ اگر نسخہ میں شیرہ جات ہوں تو ادویہ کو پیسنے کے لیے وہی عرق استعمال کرنا چاہیے جو نسخہ میں درج ہے۔ اس کے بعد سارے عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں تو تھوڑے سے جو شانہ میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیا جاتا ہے اور تھوڑے گرم جو شانہ میں دوا پس کر خیرہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد حاصل شدہ جو شانہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ملا کر دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں شکر ملا کر مل کر لیا جاتا ہے۔ پھر فلائین کی صفائی میں چھان کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جیسے بیدارنہ ریشہ۔ خطمی۔ برگ گاؤربان۔ اسپغول وغیرہ کا لعاب اسی طریقہ سے حاصل کیا جاتا ہے۔ سرد پانی کی بہ نسبت گرم پانی میں لعاب جلد نکلتا ہے۔ جو شانہ یا لعاب یا شیرہ جات کے لیے سب سے پہلے رواؤں کو ایک پالنی سے دھو بیٹا چاہیے تو مناسب ہو گا۔ جس سے گرد وغبار دور ہو جاتا ہے حلیب کے معنی شیرہ کے ہیں۔ حلیب میں خبیج ہٹانے میں جی الامکا صافہ و رفاص پانی استعمال کیا جاتا ہے۔ آب مقطر ہو تو بہتر ہے خبیج حلیب بنانے میں اگر لعاب

مع عربی۔ لعاب کثیر اور غیرہ کی ضرورت پڑے تو ہمیشہ تازہ تیار کر لیا جائے۔ دیر تک رکھے ہوئے لعابات بکتر بڑھتے ہیں۔ مزيج وہ سفید شیرہ ہے کہ جس میں پانی کے اندر اور الدار یا روغن اجزاء معلق ہوتے ہیں۔

## ۵۔ چند روغنات کی تیاری و استعمال و مقدار خوراک وغیرہ

۵۔ روغن بادام (ROGHAN-E-BADAM)

### ترکیب تیاری

منہ بادام شیریں ضرورت کے مطابق لے کر مشین یا کولہو میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے

### استعمال

دماغ کی خشکی کو دور کرنے کے لیے سر پر لگائیں۔ اور ناک کان میں چپکائیں۔ دماغ اور اعصاب میں تسکین پیدا کر کے نیند لاتا ہے۔ بدن میں طاقت و حرارت پیدا کرتا ہے۔ دماغ کی خشکی کو دور کرتا ہے۔

### مقدار خوراک

5 تا 10 ملی لیٹر دودھ میں ملا کر پلائیں۔ قبض دور کرنے کے لیے۔

7۔ روغن سرخ (ROGHAN-E-SURKH)

### اجزاء ترکیب

مجید ابراہی۔ ۵۰ گرام۔ تاج۔ کائن۔ چھڑیلا۔ سعد کوئی۔ وج ترکی۔ قرفل۔ زنجبیر ایک ۵۰ گرام۔ روغن کبجہ ۱۵۰ ملی لیٹر۔ روغن سرخف ۵۰ ملی لیٹر۔ آب آک حب ضرورت۔

## طریقہ تیاری

تمام خشک ادویہ کو آب آگ میں جوش دے کر جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس میں روغن کبندہ اور روغن سرسٹ ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ تمام جوشاندہ کا پانی بخار بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔

## مواعی استعمال

وجع المفاصل۔ عرق النساء اور نفرس وغیرہ میں بے حد مفید ہے۔

## مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل لے کر عضو پر مالش کریں۔

## روغن بیضہ مرغ (ROGHAN BIAZ-E-MURGH)

اٹھ سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں۔

الف۔ انڈوں کو جوش دے کر اور زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھا جاتا ہے۔ اور آگ پر خوب بریان کیا جاتا ہے۔ بعد کپڑے میں رکھ کر روغن چھوڑ لیا جاتا ہے۔  
ب۔ انڈوں کو جوش دے کر زردی علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد چھل زردیوں کو ہاتھ سے خوب اچھی طرح مل کر فی زردی ایک گرام نوشادر معدنی سہون کر کے ملا دیا جاتا ہے۔ پھر اس کو ایک آتش شیشی میں بھر کر اس پر گل حکمت کیا جاتا ہے۔ اور منہ میں باریک کاٹیاں لگائی جاتی ہیں ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس میں سے شیشی کی گردن گزار کر چھپے پر رکھا جاتا ہے۔ شیشی کے منہ کے نیچے موٹی کا پیالہ رکھا جاتا ہے شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں اوپلوں کی آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پکڑائیں کی زردی سے روغن نکل کر پیالہ میں جمع ہو جائے۔ پیالہ سے جمع شدہ روغن لے کر شیشی میں رکھا جاتا ہے۔

ج۔ انڈا جوش دے کر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھا جاتا ہے۔ پھر نرم آگ پر سخت دھوپ میں رکھا جاتا ہے اور جس طرف اٹھایا ہو اور ہر ذرا بلند رکھا جاتا ہے اور زردی کو چھپے



دیایا جاتا ہے۔ روغن برہن میں بہر کر جمع ہوتا جائے گا۔

### روغن گندم (ROGHAN-E-GANDUM)

گیہوں کا تیل نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں حرر رکھا جائے کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے۔ اس کے بعد آتشِ شیشی کے ذریعہ روغن چکایا جاتا ہے۔

### روغن مصطکی (ROGHAN-E-MASTAGI)

روغن زیتون پانچ حصے لے کر ایک شیشی میں رکھا جاتا ہے۔ مصطکی ایک حصہ شیشی کے اندر ڈال کر بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دھچکی میں اس قدر پانی ڈالا جاتا ہے کہ جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر منہ نہ آنے پائے پس جوش دیا جاتا ہے جب مصطکی روغن زیتون میں مل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیا جاتا ہے الگ سے رکھنے سے مصطکی مل ہو جاتی ہے اس کا روغن حاصل ہوتا ہے۔ یا گھی میں بھی مل کر لیا جاتا ہے۔

### روغن موم (ROGHAN-E-MOM)

روغن موم نکالنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ آتشِ شیشی کو مغل حکمت کر کے خشک، کر لیا جاتا ہے۔ اور اس کے اندر موم کے ہمراہ رنگ یا نمک سا پتھر بھر دیا جاتا ہے اور شیشی کو چپلے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آئینہ ملا جاتا ہے۔ اور شیشی کے منہ پر شیشی کی انہیق و جوہق نکالنے کی انہیق کے مانند ہوتی ہے، لگا کر اس کو خوب اچھی طرح آگ سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے چینی کا ظرف رکھا جاتا ہے تاکہ اس میں روغن چپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جاتا ہے تو شیشی کو نکال لیا جاتا ہے۔

### روغن طلا (ROGHAN-E-TILA)

یہاں اس روغن اور روغن طلا، کا ذکر کیا جاتا ہے بطریقِ پتال جتر کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلا کیا جاتا ہے۔  
عضو خاص پر طلا کرنے کے لیے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے۔

۱۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر کوئی روغن میں ملا کر کھل کر لیا جاتا ہے۔ جو بڑی بڑی گولیاں ہانک رہاں جس کے ذریعہ روغن کشید کر لیا جاتا ہے۔

ب۔ اگر ملائکہ اندر سم افکار اور مڑتال جیسی ادویہ ہوں تو روغن کشید کرنے میں احتیاط ملحوظ رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جز روغن میں نہ جانے پائے۔

ملائے کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آغ ہونی چاہیے۔ تاکہ ادویہ کے حل جانے کی وجہ سے ملائے خراب نہ ہو جائے۔

بعض ملائے ساوہ طور پر اس طرح تیار کیے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لئے ہیں۔

روغن ہفت برگ ( ROGHAN-E-HAFTH-E-BURG )

اجزائے ترکیبی

آب برگ آگ۔ ایک حصہ۔ آب برگ بکائن ایک حصہ۔ آب برگ بیدائیز (ارنڈ) ایک حصہ۔ آب برگ سنہالی۔ ایک حصہ۔ آب برگ صابون (سوجی) ایک حصہ۔ آب برگ دھتورا ایک حصہ۔ آب برگ نوہر ایک حصہ۔ روغن کنجد چھ حصہ۔

طریقہ تیاری

آب ہلے بالا کو ہا ہم ملا کر اس میں روغن کنجد ڈال کر تا گرم کیا جاتا ہے کہ سارا پانی اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ اس تیل کو شیشے میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

لقوہ۔ فالج۔ وجع الغاسل وغیرہ میں پیرولی طور پر مشعل ہے مقوی اعصاب سکون الم ہے۔

مقدار خوراک

حب ضرورت تیل کے کچھ ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

## روغن ارند روغن بیدابنیر۔

### اجزائے ترکیبی

مغز بیدابنیر۔ حسب ضرورت۔

### طریقہ تیاری

۱۔ ارند کو بادام کی طرح کو لھہ میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے :

ب۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ اس کے مغز کو کوٹ کر گرم پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب سے تیل پانی کے اوپر آ جاتا ہے۔ اور چھوے اوپر سے تیل نکالا جاتا ہے۔ پھر اس تیل کو تھوڑا کر کرنے سے پر پانی مل جاتا ہے۔ صرف تیل باقی رہ جاتا ہے۔ یہ خالص ارند کا تیل ہوگا۔

### استعمال

بیرونی طور پر وجع المفاصل میں مالش کرتے ہیں اندرونی طور پر قبض اور قولنج میں مستعمل ہے۔ محلل درم ہے۔ سوجن کو کم کرتا ہے۔

### مقدار خوراک

بوقت ضرورت مہل کے لیے 25 ملی لیٹر تا 50 ملی لیٹر دودھ میں یا چائے میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔ بیرونی طور پر حسب ضرورت لے کر مالش کی جاتی ہے۔

( ROGHAN-E-MALKANGNI ) روغن مال کنگنی

### اجزائے ترکیبی

مال کنگنی حسب ضرورت۔

## طریقہ تیاری

ملا کٹھن کا تیل بھی کو لھو کے ذریعہ حاصل کیا جاتا ہے۔

## استعمال

فالج لقوہ۔ وجع المفاصل نفرس۔ خدر اور ضعف اعصاب وغیرہ میں بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

## مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل کے عضو ماؤن پر مائش کی جاتی ہے۔

## روغن ترب ( ROGHAN-E-TURB )

## اجزائے ترکیبی

روغن کنجد یا روغن گل 120 ملی لیٹر۔ آب ترب تازہ 3 ملی لیٹر۔

## طریقہ تیاری

آب ترب تازہ میں روغن کنجد ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پورا پانی بخارات بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ سرد ہونے پر شیشے میں بھر کر رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

وجع الاذن دکان کا درد میں استعمال کرتے ہیں۔

## روغن بلادر (روغن بھلا نواں)

بھلا نواں کو ایک ہانڈی میں بھرا دیا جاتا ہے۔ امد ہانڈی کے پیدے میں کئی بابیک

پسور نہیں کر کے اس کے منہ پر سر پوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا بنا دیا جاتا ہے۔ اور اس چھوٹے گڑھے میں پانی کا پیالہ رکھ دیا جاتا ہے۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کناروں کو بند کر دیا جاتا ہے۔ شکل نمبر ۱۰ ملاحظہ ہو۔ پھر اس کے اوپر جھگی اوپلی بھر کر آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پا کر بھلا نوے کا روغن ہانڈی کے سوراخ سے مینی کے برتن میں ٹپک لئے۔ سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و اکال ہے۔ روغن بھلانوں کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔

## مقدار خوراک

اس کا ایک قطرہ دودھ میں ملا کر پلانے سے دق کے مریض اچھے ہو جاتے ہیں۔ اس کا مغز اکثر مغز اخروٹ یا تل یا کھوپرہ وغیرہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں جو مقوی باہ ہے۔

## باب ہشتم

# الف۔ گل حکمت اور کپروٹی

(اے) گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہڈوں دستہ سے خوب کوٹا جانا ہے۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جاتی ہے تو اسے مٹی کے برتن یا شیشی پر ہر طرف سے لپ کر کے خشک کر لیتے ہیں اور یہ مٹی گرمی اور تیز آج میں پھٹنے نہیں پاتی۔ اگر مٹی میں روئی کے بجائے کپڑا ملا کر لپ کریں تو اس گل کو کپروٹی کرنا کہتے ہیں۔ ان کے حسب ذیل طریقے ہیں۔

ایک ترکیب تو یہ ہے کہ چکنی مٹی (جس سے کھار برتن بناتے ہیں) یا ملتان مٹی لے کر کوٹ لیا جاتا ہے۔ بعد پرائی روئی اور تھوڑی سی پرائی رسیاں ٹکڑے کر کے ملائی جاتی ہیں۔ اور کوٹا جاتا ہے۔ کوٹنے کے دوران تھوڑا تھوڑا پانی ملا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ وہ ایک جان ہو جائیں۔ اس کے بعد بوتہ بنایا جاتا ہے۔ اس قسم کی مٹی کو گل حکمت کرنے اور سنپٹ پر لگانے کے لئے استعمال کیا کرتے ہیں ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کے واسطے بوتہ پر لپ کر کے یا گل حکمت کے واسطے اگر بہ طریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

چکنی مٹی ایک کلو۔ نمک شورہ 50 گرام۔ جو کی جھوس 50 گرام۔ آدی کے بل قلعی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے ہ اگر ارام۔ سب کو ملا کر دو تین روز کوٹا جاتا ہے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملا جاتا ہے جس قدر زیادہ کوٹیں گے اس قدر بہتر آمیزہ تیار ہوگا۔

## بوتہ

مٹی کا ایک چھوٹا سا ٹوری نما برتن ہوتا ہے جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ ساروں کی کٹھالیاں بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں۔ بوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دوائیں کئی مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد بوتہ پر خفیف گل حکمت کیا جائے تو اس سے بوتہ

کی معمولی جگہ ہوتی ہے۔ مٹی کے کوزہ بوتل کے بعد ہی استعمال کر سکتے ہیں۔  
جس پر گل حکمت کر دیا گیا ہے۔

## کپڑوٹی

کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کسی کوزہ، مٹی کے برتن یا آتشیں شیشی پر کپڑا اور مٹی لپیٹ کر  
خشک کر لیا جائے۔ اس سے فائدہ یہ ہوتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آبی سے ٹوٹنے  
نہیں پاتا۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہنچتا ہے کہ ہوا اس کی وجہ سے نہ اندر جاسکتی ہے  
اور نہ اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں۔

بعض مرتبہ معمولی چمکی مٹی کے بجائے گل ملٹانی لگاتے ہیں جو زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

## کشتہ

( KUSHTAHE )

کشتہ کے لغوی معنی مارا ہوا، نہیں لیکن طبی اصطلاح میں کشتہ اس زود اثر اور تھوڑی  
مقدار میں استعمال کی جانے والی دوا کو کہتے ہیں۔ جیسے کسی دھات، اپدھات یا حجریات کو بہ ترکیب  
خاص جلا کر بنایا جاتا ہے۔ کسی چیز کا کشتہ کر کے استعمال کرنے سے اس کی تاثیر بڑھ جاتی ہے اور  
کشتہ بدن میں داخل ہونے کے بعد خون میں حل ہو کر اپنے افعال و اثرات اچھی طرح انجام دیتا  
ہے۔ یہ الفاظ دیگر دواؤں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنادیا جاتا ہے۔ اس عمل کو تکلیس کہا جاتا  
ہے اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونے کی شکل میں حاصل ہوتی ہے اسے کشتہ ڈکلس کہا جاتا ہے۔  
مندرجہ ذیل چیزوں کا کشتہ بنایا جاتا ہے۔

(الف) فلزات (دھاتیں) مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی بنشیر، لوہا وغیرہ

(ب) حجریات (تھمر) مثلاً زرد، یا قوت، لیش، عقیق، سنگبراج، مروارید، صدف

مرجان، بید، حیر البہود وغیرہ۔

(ج) ذوی الارواح (اپدھات) مثلاً گندھک، ہر مال، روتی، سنکھایا، شنگران، راکپور

دارچین، پارہ وغیرہ۔

## نوٹ

ذوی الارواح ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ تیز آہنچ پر ان کے اجزاء بخارات (روح)

کی شکل اڑ جاتے ہیں۔ گویا ان کی روحیں نکل جاتی ہیں۔ کشتوں کو تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔

ذیل میں کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایت درج کی جا رہی ہیں جنہیں کشتہ بنانے وقت ملحوظ رکھنا چاہیئے۔

۱۔ جس چیز کا کشتہ بنایا جائے وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو یعنی اسے مدبر یا مصفی کر لیا گیا ہو جتنے دھات ہوتے ہیں ان کو پہلے مختلف طریقوں سے مدبر کر لیا جاتا ہے اور جن ادویہ یا بوٹیوں کا رس استعمال کیا جاتا ہے وہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ عہدہ کشتہ تیار ہو سکے۔

2۔ کشتہ کی تیاری میں جو اوزان بتائے جاتے ہیں اسی وزن پر لینا چاہیئے اپنی طرف سے کمی بیشی نہ کی جائے نیز کھل کرنے، پکانے یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہے اس کی بھی پابندی کرنی چاہیئے۔

3۔ اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی میں یا کسی دوسری سیال شے میں کھل کی گئی ہو تو اس کو خشک ہونے پر بوتہ میں بند کر دیں جب تک بوتہ خشک نہ ہو جائے اس کو آگ نہ دیں اور پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوتہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوتہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے رکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ پھر آہستگی کھول کر دوا نکال کر شیشے یا پلاسٹک کے ظرف میں محفوظ کر لیں۔

4۔ کشتہ تیار ہونے کے بعد چھ ماہ یا ساں بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی شے کا ہو خاص طور سے احتیاط برتنی چاہیئے۔ کہا جاتا ہے کہ کشتہ جس قدر پرانا ہو گا اسی قدر زیادہ مفید ہو گا۔ بعض کا کہنا ہے کہ اگر جلد استعمال کرنا ہو تو اس کو شیشی میں بند کر کے مرطوب زمین میں تین چار روز تک دفن کر دیں تو اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

5۔ اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آنچ دے کر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ کثرت اوقات مفید ہونے کے بجائے مضر ہو ا کرتا ہے۔

6۔ کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبیہ میں رکھنا چاہیئے۔ کاغذ کی بوڑیہ میں نہ رکھیں اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص یا باطل ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہیئے۔ ورنہ کشتہ کو نقصان پہنچے گا۔



7 :- کشتہ کی تیاری میں آنچ کی نوعیت اور مقدار کا لحاظ رکھا جائے یعنی بعض وقت آگ دینے کے لئے ایلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے مگر بعض مقامات پر وزن کے بجائے گچٹ وغیرہ یعنی گڑھے کی لمبائی چوڑائی وغیرہ لکھی جاتی ہے، اس کے مطابق آگ دیں۔  
8 :- کشتہ کرنے کے لئے جس قدر ایلوں کی آگ دیکارہوں ان میں سے نصف سے زیادہ اپنے نیچے بکھائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ تیار کرنا ہے۔ پھر باقی ماندہ اپنے اوپر رکھ کر آگ دیں۔ جب آگ بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں۔  
9 :- کشتہ تیار کرنے کے لئے گھٹھا ایسی جگہ ہونا چاہیے جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں کیونکہ ہوا سے وہ خراب ہو جاتا ہے۔

10 :- جنگلی ایلوں کی آگ بمقابلہ ہاتھ سے بنے ہوئے ایلوں سے زیادہ تیز ہوتی ہے  
11 :- آنچ دینے کو پٹ دینا کہتے ہیں یا کسی سیال میں ڈوبنے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں جتنی آگ لکھی ہوئی ہے اس پر عمل کریں۔ آگ کی مختلف قسمیں ہیں جیسے  
1 :- بارہ پٹ :- ایسا گڑھا ہونا چاہیے جس کی لمبائی 10 فٹ چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی 5 فٹ ہو۔  
2 :- گچ پٹ (GAT PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2 فٹ چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی بھی 2 فٹ ہو۔  
3 :- مہاپٹ (MAHA PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 3 فٹ چوڑائی 3 فٹ اور گہرائی 3 فٹ ہو۔

4 :- بجر پٹ (BJAR PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 4.5 فٹ چوڑائی 4.5 فٹ اور گہرائی 5 فٹ ہو اور اس گڑھے میں ایک فیٹ بلندی تک لکڑی بھر دیتے ہیں پھر درمیان میں بوتہ (برتن وغیرہ جس میں کشتہ تیار کیا جاتا) رکھا جاتا ہے اور اوپر سے لکڑیوں سے ڈھاک دیا جاتا ہے بعض وقت ایلوں سے اور بعض وقت بکری کے مینگنیوں سے گڑھا بھرا جاتا ہے۔ اور آگ دی جاتی ہے 10 گھنٹے کے بعد جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو بوتہ کو نکال لیا جاتا ہے اور کشتہ کو پس کر باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔

5 :- بھودر پٹ (BHUDHAR PUT) اس میں صرف 2 فٹ گڑھا کھود کر اس میں مقبرہ وزن کے مطابق اپنے رکھ کر آگ دیں۔ جس قدر اپنے لکھے ہیں اسی قدر ہونے چاہئیں۔

6۔ سیتل پٹ (SETAL PUT) ایسی آخی جس میں ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو کلو اپنے کی آگ دی جاتی ہے۔

7۔ بکھوٹ پٹ (KAPUT PUT) ایک چھوٹا گڑھا جس میں 2 تا 3 پلے کی آگ دی جاسکتی ہے۔

3۔ بے گوار پٹ (GOBAR PUT) ایسا گڑھا جس میں ایک کلو اپنی یادھان کا بھوسہ بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔

9۔ مہا بجر پٹ (MAHABAJR PUT) ایسا گڑھا جس میں 400 تا 560 پلے بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔ یہ بہت بڑا پٹ ہے۔

ذیل میں چند مشہور کشتہ جات کو تیار کرنے کے طریقے اور افعال و مواقع استعمال کو بیان کیا گیا ہے۔

ابکشتہ حجر الیہود (KUSHTAH-E-HAJRUL YAHUD)

اجزائے ترکیبی :- حجر الیہود ۱۰۰ گرام، کلتھی ۱۰۰ گرام، آب تراب ۱/۲ لیٹر۔

## طریقہ تیاری

حجر الیہود کا باریک سفوف تیار کر کے اس کو مولی کے پانی میں پسیا جاتا ہے۔ جب مولی کا پانی خشک ہو جائے روپے کے سکے کے برابر ٹیکہ بنا کر سوکھایا جاتا ہے۔ کلتھی کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھتے ہیں صبح میں پیس کر لیسڈار (PASTE) بنا لیا جاتا ہے۔ اس پیسٹ کو مٹی کے ایک کوزے میں بچھا کر اوپر حجر الیہود کے ٹکڑیوں کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ بھراں ٹکڑیوں پر کلتھی کے پیسٹ کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ اس پر دوسرا کوزہ رکھ کر کپڑوں کی ڈکری کے کوزوں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ ایک گڑھے میں سات کلو اُبلے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ جس میں سے نصف سے زائد اُبلے نیچے بچھائے جاتے ہیں۔ جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو برتن کو نکال کر احتیاط سے حجر الیہود کی ٹکڑیوں کو نکالا جاتا ہے اور سنگ صفاق کے کھل میں اتنا باریک پسیا جاتا ہے کہ سفوف میں کھردرا پن باقی نہ رہے۔

کشتہ تیار ہے جو ہلکے میٹالے رنگ کا ہوگا۔ شیشے کے برتنوں میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال :- حسانہ کلید و مثانہ میں مفید ہے۔  
 مقدار خوراک :- 125 ملی گرام تا 250 ملی گرام سفوف شربت بزودی 2 ملی لیٹر  
 کے ساتھ صبح و شام استعمال کرنے سے گردہ و مثانہ کی پتھری نکل جاتی ہے۔

## 2. کشتہ بیضہ مرغ (KUSHTAH-E-BAIZAH-E-MURGH)

اجزائے ترکیبی :- پوست بیضہ مرغ، حسب ضرورت، آب لیموں حسب ضرورت۔  
 طریقہ تیاری :- چینی کے ایک پیالے میں نمک ڈال کر پانی میں حل کریں۔ اور اس  
 پانی میں انڈے کے چھلکے رات کو بھگو رکھیں۔ صبح کو انڈے کے چھلکوں کو ہاتھ سے مل کر نکال  
 لیں اور سادہ پانی سے کئی بار دھوئیں تا کہ سب نمک دھل جائے اور انڈوں کی اندرونی  
 پرت نکل جائے۔ اب ان چھلکوں کو خشک کر لیں۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائیں تو ان کو کوٹ  
 کر باریک کریں اور لیموں کے رس میں کھل کر کے چونی کے برز بنایا بنا کر خشک کریں۔ دودھی  
 کے کوزوں (Earthen Dishes) میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونیکے  
 بعد ایک گڑھے میں جس کو گچ پٹ کہا جاتا ہے۔ آگ دیں (یعنی ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2  
 فٹ، چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی 2 فٹ ہو۔ ایلوں سے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ سرد  
 ہونے پر کوزوں کو نکال کر احتیاط کے ساتھ کشتہ کو حاصل کر لیا جاتا ہے۔ سفید رنگ کی ٹکیا  
 حاصل ہوں گی۔ ان ٹکیوں کو بیس کرکٹرے میں چھان کر شنشی میں محفوظ رکھیں۔ اس عمل کو  
 دو دفعہ دہرائیں۔

مواقع استعمال :- جریان - سرعت انزال - کثرت احتلام - سیلان الرحم - سلسل البول  
 نیز کثرت بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ زیادہ بیٹس میں بھی مفید ہے۔  
 مقدار خوراک :- 125 تا 500 ملی گرام معجون پیاری پاک میں ملا کر کھلائیں۔

## 3. کشتہ فولاد (KUSHTAH-E-FULAD)

اجزائے ترکیبی :- برادہ فولاد 25 گرام، شیر مدار حسب ضرورت۔  
 آب ٹھیکوار حسب ضرورت۔ روغن زرد حسب ضرورت۔  
 طریقہ تیاری :- سفوف فولاد کو آکھ کے دودھ میں گھس کر ٹکیہ بنا کر سوکھائیں

اور مٹی کے کوزوں میں بند کر کے گل حکمت کر کے 1 تا 5 کلو اپلے کی آگ دیں اسے بھر پٹ  
کہتے ہیں اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔

اس کے بعد اس سفوف کو آب گھیگوار میں پیس کر ٹیکہ بنا لیں گل حکمت کر کے 1 تا 5  
کلو اپلوں کی آگ دیں اس طرح اس عمل کو بھی تین دفعہ دہرایا جائے۔ جب آخری بار  
سفوف حاصل ہو تو اس کو پیس کر کپڑے سے چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ سرخ سیلابی  
مائل کشتہ حاصل ہوگا۔

مواقع استعمال :- ضعف باہ ضعف دماغ سوء القینہ (خون کی کمی) اور ضعف کبد  
میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 5 ملی گرام کشتہ جوارش جالینوس میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

4 :- کشتہ مرجان سادہ (KUSHTAH-E-MIRJAN SADA)

اجزائے ترکیبی :- مرجان 10 گرام گل سرخ تازہ 50 گرام۔

طریقہ تیاری :- گل سرخ کو پیس کر اس کا پیسٹ (PASTE) تیار کر لیں۔ ایک مٹی  
کے کوزے میں نصف سے زیادہ پیسٹ کی تہ بچھا کر دوسرے کو پہلے کوزے پر رکھ کر گل حکمت  
کریں اور سکھالیں اس کے بعد اس کوزے کو ایک گڑھے میں رکھ کر 5 کلو اپلوں کی آگ  
دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال کر پیس کر سفوف کو کپڑے سے چھان لیں۔ سرخ کشتہ تیار ہوگا۔  
بعض نسخوں میں گلاب کے بجائے آب گھیگوار میں پیس کر کشتہ تیار کیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- سعال ضعف قلب نزہ مزمن ضعف دماغ اور جریان وغیرہ  
میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 125 ملی گرام کشتہ خمیرہ گاؤ زبان میں ملا کر صبح و شام کھلایا  
جاتا ہے۔

5 :- کشتہ قرن الایل (KUSHTAH-E-KHARNUL AYL)

اجزائے ترکیبی :- قرن الایل (بارہ سنگھ کا سنگ) 250 گرام شیر ملارہ 50 گرام  
کوئلہ بقدر ضرورت۔ اپلے 1 کلو۔

طریقہ تیاری :- قرن الاین کے ٹکڑے کر کے کولوں کی آگ میں ملا کر کولہ بنائیں۔  
اب ان کو شیر مدار آکھ کے دودھ میں کھل کریں اور ۱۵-۱۰ گرام کی ٹکیاں بنا کر خشک کریں پھر  
مٹی کی بانڈی یا کوزے میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۱۰ کلو اپلوں کی آگ دیں جب آگ ٹھنڈی ہو  
جائے کوزے سے ٹکیوں کو نکال کر باریک بیس کر پڑے سے چھائیں سفید کشتہ برآمد ہو گا۔  
شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- بلغم، کھاسی، نمونیا، ذات الجنب (پسلی کا درد) اور سینے کے  
درد میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 125 تا 250 ملی گرام لعوق سپتان میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

(JAUHAR-E-SIN)

6۔ جوہر سین

اجزائے ترکیبی :- سم الفار 75 گرام، شراب حسب ضرورت۔

وجہ تسمیہ :- جوہر سین سم الفار کے جوہر کا نام ہے۔ چونکہ سم الفار کا پہلا حرف  
س ہے۔ اس لئے اس حرف سے موسوم کر دیا گیا۔

طریقہ تیاری :- سنکھیا کو شراب میں کھل کریں یہاں تک کہ وہ خشک ہو جائے۔ اب  
یکساں سائز کے دو مٹی کے پیالے لیں۔ ان کے کناروں کو گھس کر اس طرح ہموار کریں کہ وہ ایک  
دوسرے کے ساتھ اچھی طرح مل جائیں۔

ایک کوزے میں کھل، کیا ہوا سنکھیا بچھا دیں۔ اس کے اوپر دوسرا پیالہ رکھ کر ان کے منہ  
اچھی طرح ملا دیں اور کھریا مٹی سے ان کے منہ بند کر دیں تاکہ دھواں خارج نہ ہونے پائے۔  
پیالہ خشک ہونے کے بعد ایک ہزار دو لٹ کے برقی چولہے پر رکھ کر گرم کیا جائے۔ اوپر کے  
پیالہ پر کپڑے کی کٹی تہہ کر کے پانی میں بھگو کر رکھیں خشک ہونے پر اس کپڑے کو تر کرتے  
رہیں۔ اس میں دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے۔ اوپر والے برتن کے پینڈے میں  
جا کر سردی سے جتا جاتا ہے۔ لیکن تجربہ بتا دیکھا گیا ہے کہ اوپر چھنے کے بجائے دوا کے اوپر یعنی  
نیچے کے برتن میں ہی ہلکے سفید قسموں کی شکل میں جمع ہو جاتا ہے۔ 2 گھنٹے تک مسلسل حرارت  
دینے کے بعد اتار لیا جاتا ہے۔ برقی چولہے سے حرارت کا تعین کیا جاسکتا ہے 2 گھنٹے  
میں سنکھیا اگر جوہر کے شکل میں حاصل ہوتا ہے۔ دو گھنٹے کے بعد میک کو برقی چولہے سے

اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب بالکل ٹھنڈا ہو جائے۔ احتیاط سے سنک (کوزہ) کو ایک دوسرے سے علیحدہ کر لیا جائے اور جوہر سین کو جو سفید رنگ کا تہ میں جمع ہو گیا ہے مرفی کے برے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔  
تجربہ سے ظاہر ہے کہ 75 گرام سنکھیا سے صرف 35 گرام جوہر سین دو گھنٹے تک گرم کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔

مواقع استعمال :- ضعف باہ۔ آتشک۔ ضعف اعصاب میں بے حد مفید ہے۔ بدن میں حرارت پیدا کرتا ہے۔ جاڑے کے دنوں میں بلغم مزاج اشخاص اور بوڑھوں کے لئے نہایت مفید دوا ہے۔  
مقدار خوراک :- 15 تا 30 ملی گرام کھن یا مالائی میں رکھ کر کھلائیں۔

## نوٹ

جوہروں کو اڑانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ سنکوں (کوزوں) کو ٹھنڈا کر کے ٹھولیں گرم حالت میں کھولنے سے سنکھیا کے بخارات سے آنکھوں کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہے۔ یہ سہمی چیز ہے۔ مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے اور احتیاط سے مریشوں کو استعمال کرائیں

(JANAR-E-MUNAQQA)

## 7۔ جوہر منقی

اجزاء کے ترکیبی :- رس کپور 12 گرام، دارچین 2 گرام۔ سم الفار 12 گرام۔  
شراب 6 ملی لیٹر۔

جوہر منقی دراصل دارچین۔ رس کپور اور سنکھیا کے جوہر ہیں۔ چونکہ یہ مویز کی ٹھلی نکال کر اس ٹھلی کے بجائے گولی سی بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ اس لئے یہ جوہر منقی کہلاتے ہیں ترکیب تیاری :- پہلے تینوں چیزوں کا باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں شراب ملا کر کھل کر دیا جاتا ہے۔ جب دوا خشک ہو جائے تب چوٹی برابر ٹھکیا بنا کر خشک کر لی جاتی ہیں۔ اس کے بعد دوا مٹی کے کوزے یعنی چھوٹے سینک لے کر ان کے سروں کو گھس کر ہموار بنالیا جاتا ہے تاکہ وہ ایک دوسرے میں اچھی طرح جم کر بیٹھ سکیں۔ اب ایک سینک (کوزہ) میں ٹکیوں کو رکھ کر اس پر دوسری سینک (کوزہ) کو رکھ کر دونوں کے منہ کو گوندھا ہوا گیہوں کا آنا

ٹکا کر کپڑے کی ٹی لپیٹ کر مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اور خشک ہونے پر برقی چولہے (جو ایک ہزار ولٹیز کا ہو) رکھ کر مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ اور والی سینک (کوڑھ) پر موٹا کپڑا پانی میں تر کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ جو گرم ہونے پر دوسرے تر کپڑے سے بدلتے رہتے ہیں۔ اس دوا کا جو ہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے اور سردیوں سے ٹھکرا کر نیچے دوا ہوا کر ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہوتے جاتا ہے۔ مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچانے کے بعد الکٹرک چولہے سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے پر کھولا جاتا ہے اور مرغی کے برے سے جمع شدہ جوہر کو احتیاط سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

**مواقع استعمال :-** آتشک۔ گھٹیا اور نفروش میں نہایت مفید ہے۔ پرانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے۔ جسم میں سوداوی مادہ کی وجہ سے اختلاج اور گھبراہٹ ہو تو اس کے استعمال سے دور ہوتی ہے۔

**مقدار خوراک :-** چونکہ سہی چیز ہے۔ احتیاط سے استعمال کرائیں۔ ۱۵ تا ۳۰ گرم منقلی میں رکھ کر نگل جائیں۔ دانتوں کو لگنے نہ پائے۔

(MARHAM)

مرہم

مرہم اس نیم جامد مرکب کو کہتے ہیں جو ایک یا ایک سے زیادہ دواؤں کے باریک سفوف موم اور کسی روغنی چیز کے مرکب یا صرف وسیلین میں ملا کر بنایا جاتا ہے اور عام طور پر درموں اور زخموں کو اچھا کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند مشہور مرہم اور ان کی ترکیب تیار حسب ذیل ہے۔

(MARHAM E-DAMHLYUN)

ابرہم داخلیون

**اجزاء ترکیبی :-** روغن کنجد ۱۲۰ گرم مروار سنگ ۱۰۰ گرم۔ تخم خلی ۲۰ گرم۔ تخم شیتی ۲۰ گرم۔ تخم کنان۔ اسپغول۔ تخم کنوچہ ہر ایک ۲۰ گرم۔ موم زرد حسب ضرورت۔  
**افعال و مواقع طریقہ تیاری :-** تخم خلی سے تخم کنوچہ تک کے اجزاء کو بارہ گھنٹے تک پانی میں بھگو کر رکھیں۔ صبح کو مل کر کپڑے میں چھان لیں۔ ایک کڑا ہی میں روغن کنجد ڈال کر اس میں مروار سنگ کا باریک پیسا ہوا سفوف ملا کر گرم کریں اور سفوف کو ہلاتے جائیں تاکہ جلنے نہ پائے۔

جب تیل کا رنگ سیاہ ہو جائے اس میں جو شائدہ لاکر دو بار گرم کریں یہاں تک کہ تمام پانی بخار  
مرف تیل رہ جائے۔ اس میں موم ملا کر گرم کریں جب موم بچھل جائے تو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا  
کریں۔

**استعمال :-** صلابت ورم، ورم رحم اور غدد و کی مخصوص دوا ہے اس کے استعمال سے  
رسولیان تک تحلیل ہو جاتی ہیں۔

**مقدار خوراک :-** یہ موم 5 گرام مکوئے سبز کے پانی میں ملائیں اور اس میں لونی لیتھو  
کے اندام نہانی میں رکھوائیں۔ اس موم کو اندرونی طور پر استعمال کرنے کی وجہ سے داخلہ  
نام دیا گیا ہے۔

(DARHAD-E-KHARISH)

## 2۔ مرہم خارش

**اجزائے ترکیبی :-** برگ حنا سفید کا سفوی (زنک آگسائیڈ) سنگ جواہر، کافور  
کہنہ سفید ہر ایک 2 گرام، جندھکہ آملہ سار، کھید ہر ایک 50 گرام، مردار سنگ 25 گرام،  
وسلین سفید ایک کلو

**طریقہ تیاری :-** مردار سنگ اور کافور کے سوائے تمام دواؤں کو باریک پیس کر چھلنی  
نمبر 30 میں چھان کر سفوف بنائیں۔ مردار سنگ کو ٹکڑے کر کے ہانڈ باریک کھلی کر کے سفوف  
میں ملائیں۔ اس کے بعد کافور کو کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر پیستے جائیں یہ کارنامہ  
سفوف میں کافور مل جائے۔ وسلین میں تمام سفوف ملا کر کھل کریں۔ اس کے بعد شیشے کے  
تربیان میں محفوظ رکھیں۔

**مواقع استعمال :-** خارش کی جگہ یا خارش کے وزموں پر لگائیں۔ گھٹیوں اور  
دوسرے سخت وزموں کو تحلیل کرتا اور زخموں کو بھرتا ہے۔  
مقدار خوراک :- حسب ضرورت لے کر بیرونی طور پر لگائیں۔

(DARHAD-E-RAAL)

## 3۔ مرہم رال سفید

**اجزائے ترکیبی :-** رال سفید 50 گرام، روغن کنجد 200 گرام۔  
**طریقہ تیاری :-** رال کو پیسے پیس کر سفوف تیار کریں پھر ایک برتن میں حل کا تیل ڈالیں



آگ نہ چڑھائیں اس میں دال کا سفوف ملا کر گرم کریں۔ جب دال اچھی طرح حل ہو جائے اس میں پانی ملا کر ہاتھ سے ملتے جائیں اور پانی بدلتے جائیں یہاں تک کہ سفید رنگ پھلا ہوا حاصل ہو جائے۔  
**مواقع استعمال :-** یہ مرہم غارش میں بے حد مفید ہے۔ زخموں کو دودھ کرتا ہے آگ میں جلے ہوئے زخموں کے لئے مخصوص ہے۔ ہاتھ پر جب ترخے جاتے ہیں تو اس کے استعمال سے کالی فائدہ ہوتا ہے۔  
**مقدار خوراک :-** حسب ضرورت مرہم لے کر مقام پر لگائیں۔ یہ مرہم ہمیشہ پانی میں رکھیں اور پانی بدلتے رہیں۔

## قیروطی (QAIROOTI)

قیروطی وہ مرکب دوا ہے جو موم اور تیل ملا کر بنائی جاتی ہے۔ پہلے تیل کو گرم کر لیا جاتا ہے اس کے بعد اس گرم تیل میں موم کو طیا جاتا ہے جب موم تیل میں حل ہونے لگے تو برتن کو آگ سے نیچے اتار کر گھونٹا جاتا ہے۔ جس سے قیروطی حاصل ہوتی ہے۔  
 بعض وقت دوسرے ادویات کا سفوف بھی گھومتے وقت ملائے ہیں بشرطیکہ نسخہ میں بیان کئے گئے ہوں۔ جیسے

### ۱۔ قیروطی آرد کر سینہ

**اجزاء ترکیبی :-** آرد کر سینہ 50 گرام۔ اصل سوس 50 گرام۔ تخم یتھی 50 گرام۔ عاقرقرہ 50 گرام۔ کلونجی 50 گرام۔ روغن کنجد ایک کلو۔ موم 250 گرام۔  
**ترکیب تیاری :-** دواؤں کو ٹکڑے کر چھلنی نمبر ۱۰ میں چھائیں۔ پور آرد کر سینہ ملا کر رکھیں اس کے بعد روغن کنجد، تلہ، کاتیل، کڑا ہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس میں موم بھی شامل کر دیں۔ جب موم پگھل کر تیل میں مل جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں۔ بعد اس میں تمام سفوف ملا کر شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھیں۔

**مواقع استعمال :-** نمونیا، پہلی کدرد اور ذیق النفس دوسرے میں سینہ پر پاش کیوں  
**مقدار استعمال :-** ضرورت کے مطابق یہ قیروطی لے کر گرم کر کے پاش کیوں

## بقیر وطی سیادہ

اجزائے ترکیبی :- بڑی کامفر 20 گرام، سوم زرد 80 گرام، تل کابل دروغ

کجد 490 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری :- چونکہ بازار کا موم صاف نہیں ہوتا اس لئے پہلے اس کو صاف کر لیں یعنی کسی برتن میں پانی ڈال کر گرم کریں۔ اس کے بعد موم کو اس پانی میں ڈال دیں موم اچھی طرح حل ہونے کے بعد آگ سے اتار کر سرد کریں۔ پانی نیچے جمع ہو گا اور خالص موم اوپر جم جائے گا۔ اسی موم کو نکال کر استعمال میں لائیں۔ پہلے تیل میں ہڈی کے مغز کو حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد موم کو حل کر کے آگ سے اتار لیا جاتا ہے۔ یہ بھی محلول ورم ہے حسب ضرورت استعمال کریں۔

## کحل دسرمہ (KUHAL)

ایک قسم کے مغوف ہی ہیں اور یہ آنکھوں کے لئے مخصوص ہیں۔ کحل کی دواؤں کو نہایت باریک کھل کر کیا جاتا ہے۔ اور ریشمی کپڑے سے چھان کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے۔

## کحل صدف

اجزائے ترکیبی :- صدف سوختہ (سیپ جلائی ہوئی) 60 گرام، بھٹکری بریان

25 گرام، بھری 25 گرام، عرق بادیان 60 گرام۔

ترکیب تیاری :- تینوں چیزوں کو باریک پس چھان کر کھل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا عرق بادیان ڈال کر نگار کھل کریں یہاں تک کہ عرق بادیان ختم ہو کر سرمہ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد ریشمی کپڑے میں چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔

موافع استعمال :- صبح اور بوقت خواب سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ بینائی کو قوت دیتا، آنکھوں کی سرفخی کو دور کرتا ہے۔

## باب نہم

*Pharmaceutics* یا عطار کے (دواساز) کے فرائض و دوا خانوں کو جدید اور شائستہ طریقوں سے کس طرح آراستہ کیا جائے۔

عطار کو علم زبان میں دواساز کہتے ہیں۔ اگر دواساز کو کسی سرکاری دوا خانہ یا خانگی مطب میں ملازم رکھا جائے تو اس کو کمپاؤنڈر *Compounder* یا *Pharmacist* کہتے ہیں۔ خود وہ کسی نام سے پکارا جائے لیکن سب کے فرائض یکساں ہیں۔

دواساز پر بڑی ذمہ داری ناید ہوتی ہے۔ اس کی متوری سی غلطی سے مریض میں فائدہ کے بجائے نقصان پہنچے گا۔ اندیشہ ہوتا ہے۔ عام طور پر بازار میں بھی جو لوگ دوائیں فروخت کرتے ہیں ان کو بھی عطار کہا جاتا ہے۔ اور جو دوائیں ان کے پاس سے خرید کر قریب دین کے مطابق پورے اجزاء و ترکیب کے ساتھ مرکب دوائیں بناتا ہے اس کو دواساز کہتے ہیں۔ اس لئے خواہ عطار ہو یا دوساز دونوں کا تسلیم یافتہ ہو نا ضروری ہے۔ یعنی باضابطہ دواسازی کی تعلیم حاصل کرنا ضروری ہے کیونکہ جب تک طبی اصول سے واقف نہ ہوگا وہ صحیح طریقہ سے دواسازی کے فرائض انجام نہ دے سکے گا اور نہ کسی طبیب کے نسخہ کو سمجھ سکے گا۔ اس لئے ایسے شخص کو چند خصوصیات کا حامل ہو نا ضروری ہے۔

۱۔ عطار یا دواساز کا طبی اصطلاحات سے واقف ہو نا ضروری ہے یعنی ادویہ سازی کے چند اصطلاحات جیسے تیم کو فہم کرنا۔ ادویہ کے مدیر کے اصول۔ بریان کرنا۔ معرق کرنا۔ مجوف فراشیدہ بصرہ پستہ۔ مفرد و مرکب ادویہ۔ سمی ادویہ کی مقدار خوراک وغیرہ سے واقف ہو نا ضروری ہے۔ علاوہ اس کے اس میں چند اوصاف اور بھی ہونے چاہئیں۔ دواساز کو ایک خلیق اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے۔ جو زندگی کی قیمت سمجھتا ہے۔ اور دل میں خوف خدا رکھتا ہے۔ نیز جو مریض سے اخلاق کے ساتھ سلوک کر سکے۔ علاوہ ازیں دواساز کا مغالہ پسند ہو نا بھی ضروری ہے۔

عطارد کے زائض صرف یہ نہیں ہیں کہ وہ طیب کے ہدایت کے مطابق لہجہ باندھ کر مریض کے حوالے کرے بلکہ اس کے زائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں دوا کے استعمال کے بارے میں جو ہدایات لکھے ہیں ان کو اچھی طرح سمجھانے یعنی اوقات نسخہ میں کمالے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی کمی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطارد ہدایت کرنے میں ذرا بھی غفلت برتے تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی کمی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے اس لئے ان دواؤں کو دیتے وقت مریض کو اچھی طرح کھائیے۔ نیز جو بھی دوائیں مریض کے حوالے کریں صاف ستھری ہوں۔ اگر معزز دوائیں ہوں تو سب کو پاک و صاف نیز گرد و غبار سے بڑھوٹا چاہئے۔ اگر نسخہ میں کم کوفہ لکھا ہو تو کم کوب کرے یا مریض کو سمجھادیں۔ اگر ابریشم مقرر لکھا گیا ہے تو خود عطارد کا فرض ہے کہ ابریشم کو قنچی سے کر کر اندسہ کے کیزروں کو نکال کر پاک و صاف کر کے نسخہ میں ملائیں یا مریض کو کھادیں۔ بہر حال طیب کے رائے کے مطابق سمجھادیں۔

نیز اگر کوئی ہر کبہ دوائیں نسخہ میں درج ہوں تو ان کو پاک و صاف چوتھے منہ کے شیشیوں میں بھر کر دیں بجائے اس کے کاغذوں میں دینا یا پانی کے کنوریوں میں دینا وغیرہ غلط طریقہ ہے۔ علاوہ اس کے کوئی نیم منجہ جیہ جو تو اچھوٹا ہے یہی رکھ کر دیں اور از شیشیوں پر دواؤں کے نام لکھ کر چسپاں کریں تاکہ غلطی کا کوئی امکان باقی نہ رہے۔

نیز دوا ساز کو چاہئے کہ مفرد دوائیں علیحدہ علیحدہ قول کر صوب نسخہ مریض کے حوالے کریں صرف انداز سے سے دوائیں دینا مناسب نہیں۔ نیز دوا ساز کو چاہئے کہ جب کسی کا نسخہ باندھنا شروع کرے جب تک کہ اس کا نسخہ پورا نہ پہنچے دوسرے مریض کے نسخے کو ہاتھ نہ لگانا چاہئے ایک مریض کے بعد دوسرے مریض کے دواؤں کو مکمل طریقے سے دینا چاہئے ورنہ تھوڑی سی لاپرواہی مریضوں کے لئے مصیبت بنا جائے گی۔

## نسخہ باندھنا (دوا دینا)

نسخہ باندھنے سے مراد یہ ہے کہ طیب کے نسخہ اور اس کی ہدایات کے مطابق عطارد دوائیاں تیار کر کے مریض کے حوالے کرے۔

اگرچہ یہ چھوٹی سی اصطلاح ہے لیکن یہ معرکام نہیں ہے بلکہ یہ ایک بڑا پیچیدہ کام ہے جس کے تحت عطارد کے لئے بہت سے زائض ہیں جن کو مختلف حصوں میں تقسیم کر کے بیان کیا گیا ہے

۱۔ نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے اگر نسخہ کی کوئی دوا نہیں ہے تو اس کو نشان لگائے۔

۲۔ نشان زدہ دوا کے پلئے دوسری دوا دینے کی کوشش نہ کرے یہ جرم ہے نیز مریض کو اس اجزاء کے بارے میں سمجھائے کہ یہ دوا ہمارے پاس نہیں ہے۔ یا اگر تھی بھی ہے تو اصل نہیں ہے۔ طبیب کی رائے معلوم کر لے۔

۳۔ اگر کسی دوا کا نام مشکوک ہو یا سمجھ میں نہ آئے تو طبیب سے اس کی وضاحت کرائے اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو یا سمجھ میں نہ آئے تو اس کی مقدار سے زیادہ ہو تو بھی فوری طبیب کو مطلع کرے۔ اور نسخہ کی تصحیح کرائے۔

۴۔ تمام دواؤں کو حسب ہدایت وزن ناپ تول کر دوائیں دی جائیں۔ اندازہ سے بغیر تولے دوائیں دینا بڑی غلطی ہے جس سے نسخہ کے خواہش میں تبدیلی کا اندیشہ رہتا ہے۔  
۵۔ عطار کا فرض ہے کہ دواؤں کے ساتھ جو اصطلاح درج کی جاتی ہیں ان کی پابندی کرے۔  
صیغہ۔

۱۔ مویہ منجی۔ جس کے منی چاک کے ہیں۔ یعنی مویہ ہی سے بیج کو نکال کر مویہ کو مریض کے حوالے کیا جائے۔

۲۔ مقشر یعنی چیلے ہوئے۔ یعنی اصل اسوس مقشر لکھی ہو تو اصل اسوس کے بیرونی پوست کو چاقو سے تراش کر اندرونی زرد لکھی کو نیم کوفتہ کر کے نسخہ میں ملائیں۔ جو اصل اسوس مقشر نیم کوفتہ کھلائے گا۔

۳۔ مقررین (مقینی سے کترے ہوئے) یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے۔ عطار کا فرض ہے کہ ابریشم کو نسخہ میں مقررین لکھا ہو تو مقینی سے کتر کر اندرونی کڑے کو صاف کر کے باریک تراشہ ہو ابریشم نسخہ میں ملا دے۔ ورنہ مریض ابریشم کو لے جا کر اسی حالت میں جو شاندے سے میڈال کر گرم کرے گا۔

۴۔ بعبرہ بترہ (پوٹلی باندھ کر) یہ صفت اکثر ایتھون اور تخم کشوث کے ساتھ لکھی جاتی ہے۔ جس سے مراد ہے کہ جو شاندہ یا فیضانہ میں تخم کشوث یا ایتھون کو پوٹلی باندھ کر ڈالا جاتا ہے۔ اور دواؤں کو چوبش دیا جاتا ہے۔ تو عطار کا فرض ہے کہ وہ دوا کو علیحدہ ملل کے کپڑے میں پوٹلی باند کر مریض کے حوالے کرے اور بھیجے۔

5 - سانسیدہ (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکی اسپنول۔ عکریاں۔ تخم کنوچر وغیرہ کے ساتھ لکھا جاتا ہے جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ یا نسیانہ تیار ہونے کے بعد ان دواؤں کو چھڑک کر پلایا جاتا ہے۔ اس لئے ان دوا کو علیحدہ کاغذ میں باغہ کر مریض کو سمجھا دینا چاہئے۔

6 - مغریل۔ (چھلنی سے چھانا ہوا) یہ لفظ اکثر غاریقون کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو پانی میں اچھی طرح جو محض دس کر اس کو باغیوں سے مکر پلا شک چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جائے۔ ہار یک اجڑا چھن کر گذر جائیں گے۔ اور سخت اجڑا چھلنی پر رد جائیں گے جو نقصان دہ ہیں 7 - نیم کوئتہ۔ (ادھ کچلا ہوا) جوشاندہ اور نسیانہ سے میں بعض ادویہ کو نیم کوئتہ لکھا جاتا ہے اس کے معنی ہیں کہ ان دواؤں کو کچل کر نمونہ میں ملا یا جائے تاکہ اچھی طرح پانی میں حل ہو سکیں جیسے اصل اسوس مشق نیم کوئتہ۔ کاسنی نیم کوئتہ۔ ساد یا نیم کوئتہ۔ عطار کا فرغ ہے کہ طیب کی ہدایت پر عمل کرتے ہوئے نسخہ کو باندھنے کی کوشش کرے۔

8 - مجوف خراشیدہ۔ یہ لفظ خصوصاً تربد کے ساتھ آتا ہے۔ یعنی تربد کو اوپر سے چھلکر اس کا بیرونی پوست نکالا جاتا (تب خراشیدہ کہلاتا ہے۔ اس کے بعد اس کے اندر سے سخت لکڑی بھی نکال لی جاتی ہے تو تھوچو دار (نالی دار) بن جاتا ہے۔ اس کو مجوف کہتے ہیں۔ اس لئے عطار کو چاہئے کہ تربد کو اگر مجوف خراشیدہ نیکھے تو اس کا پوست نکال کر اس کی اندر کی لکڑی نکال کر اس سفید تربد کو نسخہ میں ملا دے یا مریض کے حوالہ کرے۔

9 - مسلم۔ (سالم۔ بیکر کوٹا ہوا) یہ لفظ خصوصاً اسپنول کے ساتھ لکھا جاتا ہے مطلب یہ ہے کہ نسخہ میں اسپنول کو بغیر کوٹے ملا دیا جائے۔ کیونکہ اس کا جزو مغلاب ہی ہے۔ صرف پانی میں ملا گونے سے اس کا مغلاب نکلتا ہے۔

10 - مرکب دوائیں۔ جیسے عجون وغیرہ جات۔ لہو قات۔ جوارش۔ اطر فیض وغیرہ شریح میں دیں یا کسی صاف شیشے کے چوڑے منہ کے ڈھکنے دار ظرف میں دیں۔ تاکہ دوا صفائی کے ساتھ مریض تک پہنچ جائے۔

11 - شربت۔ عرق۔ اگر نسخہ میں دھج ہوں تو دوزن کو ملا کر شیشی میں مریض کو دے سکتے ہیں۔ اگر شربت جوشاندہ یا نسیانہ میں ملانا ہو تو اس شربت کو علیحدہ پھیشے میں دیں اور مریض کو سمجھائیں کہ جوشاندہ میں ملا کر پلائیں۔

12 - آخر میں جب نسخہ تیار ہو جائے تو عطار کا فرغ ہے کہ دوبارہ نسخہ پر نظر ڈال کر

اور لقمہ لفظ چھ کدیکھے کہ کوئی اجزا تو چھوٹ نہ گئے ہوں یا کسی میں کوئی صراحت تو نہیں ہے۔ جب اطمینان ہو جائے تو حریک حوالہ کرے اور اس کو آسان الفاظ میں دوبارہ سمجھائیں کہ دوائیں کس طرح استعمال کرائے۔

نوٹ: اگر کوئی سی دوائیں ہوں تو ان کو سرخ کاغذ میں پیسٹ کر مرہین کے حوالے کریں اور اس کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز بیرونی استعمال کے دوائیں جیسے قیروملی یا تیل وغیرہ جو تو ان کو علیحدہ باندھ کر اس پر سرخ کاغذ کا لیبیل لگائیں۔ تاکہ غلطی سے اندرونی طور پر استعمال نہ کریں نیز عطار کلیہ فرم ہے کہ ایک وقت میں دو نسخے ایک ساتھ نہ بنائیں۔ بعض وقت غلطی کا امکان ہے۔ اس سے نسخہ کو سامنے رکھ کر حسب ہدایت نسخہ باندھا جائے۔

## دواخانہ کی آرائش

دواخانہ خواہ چھوٹا ہو یا بڑا ایسے سلیقہ سے آرائش کرنا چاہئے تاکہ اسے دیکھ کر شخص کی طبیعت خوش ہو کہ مرہینوں کے احساسات دوران مرض میں بہت ہی نازک ہو جاتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا ظاہر کی نظر اچھا نہ ہو تو بہترین دوائیں بھی دستیاب ہوتے ہوئے مرہین کا اعتماد اور اطمینان قلب دواخانہ کے ظاہر کی نظر کو دیکھ کر جاتا رہے گا۔ اور مرہین کو دواؤں اور طبیب پر اعتماد نہ رہے گا۔ اس کے برعکس دواخانہ منظم طور پر سامہوا ہو تو مرہین کا اعتماد بڑھے گا اور اس کی طبابت و تجارت میں بھی ترقی ہوگی۔

## دواخانہ کے آلات

دواخانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان ہر وقت صاف ستھرے رکھے جائیں جیسے ترازو اوزان بشیشے کے مرئبان۔ ڈھکنے چمچے۔ جبریلان وغیرہ۔

شکوہ شہد کی وجہ سے دواؤں پر مکیاں چوٹیاں جمع ہو جاتی ہیں اس لئے چمچے چمچیاں وغیرہ کو استعمال کے بعد پالنے سے دھو کر صاف ستھرے کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ دواخانہ کے حدود میں مکھیوں کا ہونا ایک شرمناک بات ہے۔ دواخانہ کے اندر دینی حدود کے مطابق اس کے بیرونی حدود دینی قرب و جوار میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ اس لیے دواخانہ کی جگہ منتخب کرتے وقت ماحول پر بھی نظر ڈالنی چاہئے۔

دواخانہ خود کافی ہوا اور ہومس میں روکھنی کا دوا فرما نظام ہوتا کہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے۔ ناپ تول میں روکھنی کی کسی سے غلطی واقع نہ ہونے پائے۔ نیز دواخانہ میں مریضوں کے بیٹھنے کے لئے کافی گنجائش ہونا چاہیے۔

## دواخانہ میں دواؤں کی ترکیب

دواخانہ کا مکمل کمرہ ہونا چاہیے۔ تاکہ مختلف دواؤں کو مختلف الماریوں میں سلیف سے ترتیب دیا جاسکے۔ آج کل مختلف کالیکٹ کے الماریاں دواؤں کے لئے بنائی گئی ہیں جن کے ذریعہ ہم دواخانہ کو جری خوبی سے آراستہ کر سکتے ہیں۔ چونکہ دواخانہ میں معزوم مرکب دواؤں روٹیں استعمال میں آسکتی ہیں اس لئے دواؤں کو ان کی شکل صورت کے لحاظ سے ترتیب دیا جائے۔ تو مناسب ہو گا۔ دواؤں کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے تو بہتر ہے۔

مفرد ادویہ ۱۔ مفرد ادویہ کے لئے ایک خاص قسم کی لکڑی کی الماری بنانی چاہیے جس کی اونچائی تقریباً ساڑھے چار فٹ۔ چوڑائی تقریباً چھ فٹ ہو اس میں مختلف لکڑی کے خانے بنائے گئے ہوں۔ اس الماری کی بالائی سطح میز کا کام دیتی ہو اس پر کاغذ رکھ کر دوا ساز بنے آسانی نسخوں کو ترتیب دے سکتا ہو۔ اس الماری میں مختلف صاف مفرد دوائیں بھر کر اس پر دواؤں کے نام خوش خط اور جلیقہ میں چسپال کئے جائے چاہئیں۔ اس طرح جب طبیب صاحب کوئی جو مشاندہ یا خساندہ لکھے دوا ساز حسب ہدایت ان دواؤں کو آسانی سے نکال کر نسخہ باندھ کر دے سکتا ہے۔ الماری کے خانوں میں بھی دواؤں کو ترتیب سے بھر دینا چاہئے۔ جو دن رات استعمال میں آتی ہیں جیسے مصغنیات خون کو ایک ہی طرف جمع دیں مثلاً شاہترہ۔ چراندہ۔ سر بھوکہ۔ عتاب و لاتی۔ ہیلہ سیاہ مندل سرنگیل تیلو فروغیو۔ اس طرح بعض دوائیں نزلہ زکام میں زیادہ طور پر استعمال ہیں۔ جیسے میدانہ عتاب۔ ہینال وغیرہ کو ایک دوسرے کے قریب بھر دینا چاہئے نیز اس طرح گل بنفشہ موہیز شقی۔ بادیان گاؤز ہارنچ کاسنی (جو نسخہ ظل شکم کے اجزا ہیں) ایک طرف بھر دیں۔

نیز ہر ایک الماری کے پاس ایک کپڑا بند کر دینا چاہئے تو دواؤں کی تقسیم میں سہولت ہوگی۔

دوسری الماری میں صرف اطریظات۔ مجونات۔ جودشات رکھے جائیں۔ تیسری الماری میں صرف غیر مہیات۔ تقویات مرآت کھوئے جائیں۔ چوتھی الماری میں صرف عرقیات۔ خشکیاں بکھین



وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ پانچویں الماری میں ختمی ادویات مجھے عینہ مشک۔ زعفران۔ ورق طلا۔ وارید یا قوت نذر مد جیسے جواہرات نیز مرکب ختمی مرکب دوائیں جیسے صندل اسک معدل۔ جواہر دار۔ خمیرہ مروارید۔ خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ فقرح یا قوتی۔ خمیرہ کاؤ زبان غیری وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ الماری ہمیشہ مقفل کر کے رکھنا چاہیے۔

چھٹی الماری میں صرف بیرونی طور پر استعمال کی جانے والی دوائیں۔ نیز سبھی دوائیں رکھنا چاہئیں۔ اس الماری کو کبھی ہمیشہ مقفل رکھنا چاہئے اور صرف ضرورت کے وقت کھولنا چاہئے۔ ساتویں الماری میں صرف صوب۔ اقراض۔ سفوف۔ نیز کشت جات رکھنا چاہئے۔ جتنے بھی شیشے کی الماری رکھے گئے ہوں وہ بالکل صاف ستھرے ہوں۔ اور ہر ایک شیشی پر دوا کا نا چسپاں ہوں۔ اگر کسی دوا ہو تو اس پر رنگین پیل چسپاں ہونا کہ غلطی سے کسی کو نقصان نہ پہنچ سکے۔ عرقیات کے لئے بڑے بڑے شیشے کے مہتابان مناسب ہوتے ہیں بعض وقت جھوٹی جھپوٹی شیشیوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔ جن کو کارک سے مضبوطی سے بند کیا جاتا ہے۔ نذرت وغیرہ کے لئے بھی وہاں ستھرے شیشے ہونا چاہئیں۔ جو کارک سے مضبوطی کے ساتھ بند کر سکیں۔ نیز مرہے جات بیجونا ت۔ خمیرہ جات۔ لعوقات کے لئے چوڑے بڑے منہ کے ہم شکل مہتابان ہونے چاہئے۔ کشت جات کے لئے چھوٹے سیستان ہونا چاہئے۔

مختصر کہ تمام دواؤں کو سہولت کے لحاظ سے اور تقسیم میں آسانی کا خیال کرتے ہوئے دواؤں کو ترتیب دیں۔ اور دیکھنے والوں کو بھی بہت ہی خوبصورت نظر آئیں۔ جس سے دوا خانہ کی رونق بڑھ جاتی ہے۔ طبیب کو اپنے حسب خواہش دعات کے تحت دوا خانے کو سببانے کی کوشش کرنا چاہئے اور سب سے اہم چیز صفائی و پاکیزگی کا خیال رکھنا چاہئے۔

## باب دہم

# علم خصائص الادویہ

### PHARMA COGNOSY

ادویہ (Drugs) خام ادویہ سے (Crude or Raw drugs) مراد نباتی یا حیوانی ادویہ کی وہ تجارتی شکلیں ہیں جو بازار میں دستیاب ہوتی ہیں۔ جن کو مرکب ادویات کی تیاری میں استعمال کی جاتی ہیں۔ ان کی قدر و قیمت کم و بیش معین کیائی اجسام کی موجودگی پر منحصر ہے۔

جن کو اجزائے موخرہ یا اجزائے فعال (Active Constituents) یا (Active Principles) کہتے ہیں۔

یہ اجزاء پودے کے مختلف حصوں میں پائے جاتے ہیں۔ چنانچہ وہی خالص حصص خام دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات یہ پودے کے تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں۔

ماخذ (Sources) کے کے لحاظ سے دواؤں کو چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے  
 ۱) نباتی (Plants) ۲) حیوانی (Animal) ۳) معدنی (Minerals) ۴) مصنوعی (Synthetic)

سب سے زیادہ دوائیں نباتی ہوتے ہیں۔ بعض دوائیں مصنوعی طور پر تیار کی جاتی ہیں جن کو تاغی یا Synthetic کہتے ہیں۔ مسکن (Habitual) سے مراد پودہ یا حیوانی کی قدرتی سکونت گاہ یا مقام ہے۔ جہاں سے یہ دوا حاصل کی جاتی ہے۔ جس کو (Natural source) بھی کہتے ہیں۔

فرامی (Collection) کسی دوا کی مقبولیت یا اصلیت کچھ پیدائشی مقام اور موسم پر منحصر ہے۔ جبکہ وہ فراہم کی جاتی ہے۔ چنانچہ ریوند جب تک چھ سال کی نہ ہو بیکار ہوتی ہے۔ چینی ریوند ان ریوندوں سے قوی ہوتی ہے۔ جو کہ ترکی اور ہندوستان میں لگائی

جاتی ہیں۔ پرانی سکونتالی چھال یا پوست بہ نسبت نئی پوست کے کونین کی زیادہ مقدار پر مشتمل ہوتی ہے۔

## ادویہ کی ترکیب (Composition of drugs)

تمام ادویات اجزائے موثر یا (Active constituents) سے ایک معین ترکیب رکھتی ہیں۔ جو ان کے ناموں اور کیفیاتی ضابطوں سے بخوبی ظاہر ہوتی ہیں۔ یہ ترکیب بہت ہی سنجیدہ ہوتی ہے۔ جن کو مختصر طور پر بیان کیا جا رہا ہے۔

الف۔ الکلائیدز (Alkaloids) یہ اجزائے موثر یا موثر دینی جو ہر میں جو زیادہ تر پودوں یا حیوانوں کی بانٹوں میں بنتے ہیں۔ کبھی ان کو تائیلی طریقہ پر بھی تیار کیا جاتا ہے۔ جو حسب ذیل خواص رکھتے ہیں۔

(۱) یہ ناسٹروجنی جو ہر ہے۔

(۲) یہ امونیائی مرکبات ہیں (Ammonia compounds)  $NH_3$

(۳) یہ تو شون کے ساتھ مل کر نیکیات (Salts) بناتے ہیں۔

(۴) یہ قلعوی ہوتے ہیں اور سرخ لسی کاغذ کو نیلا کر دیتے ہیں۔

(۵) کونائین (Conine)، نکوٹین۔ سپارٹن (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ نکوٹین۔ سپارٹن (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ مائع الکلائیدز تقریباً ہمیشہ صرف کاربن، ہائیڈروجن اور ناسٹروجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۶) ٹھوس الکلائیدز بے رنگ، قلعی ہوتے ہیں۔ اور آکسین پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۷) یہ پانی میں، مشکل اور الکومل میں با آسانی حل پذیر ہوتے ہیں (Salts) نیکیات

عموماً پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں۔

وہ کئی الکلائیدز کے محلول سخت کر دے ہوتے ہیں۔

یہ امر نوٹ کر نا چاہیے کہ لاطینی میں الکلائیدز کے نام کے پیچھے (una) اور انگریزی

میں (ine) آتا ہے جیسے (لاطینی) اسٹروپینا (Atropina)، انگریزی میں

انٹروپین (Atropine)، نباتی الکلائید تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن

بجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں خاص کر دودھ پتیہ پودوں میں یعنی *Dicotyle dms* میں

چند الکلائڈس ادنی پودوں میں پائے جاتے ہیں مثلاً مسکین (*Muscamine*) اور ارگوٹاکسین (*Ergotoxine*)

بعض پودوں میں بہت سے الکلائڈ ہوتے ہیں مثلاً سکونامیں۔ بعض میں ایک الکلائڈ پودے کے ایک حصہ میں اور دوسرے اسی پودے کے دوسرے حصے میں پایا جاتا ہے۔

الکلائڈ مصنوعی طور پر بھی تیار کئے جاتے ہیں مثلاً تھیوفیلین (*theophylline*) سپرائینین (*Supraenine*) دیگر مصنوعی الکلائڈ۔

نقیضات (*Incompatibles*)

الف۔ فلویات جو مکمل پذیر الکلائڈ کی ترسیب کر دیتی ہیں۔

ب۔ ٹنین (*tannin*) جو حامل پذیرینٹ بنا دیتا ہے۔

ج۔ آئیوڈائیڈز (*Iodides*) اور برومائڈز (*Bromides*)

جو حامل پذیر آئیوڈائیڈ یا برومائڈ یا دوسرے ملحات یا *Salts* بنا دیتے ہیں۔

د۔ مرکبوں کے کلورائیڈز (*Mercuric Chloride*) جو حامل پذیر دواہر *Salts* بنک بنا دیتا ہے۔

ترشے (*Acids*)

ترشے ہائیڈروجن کے *Salts* ہیں۔ پودوں میں بے شمار نامیاتی ترشے پائے

جاتے ہیں۔ خواہ غیر نامیاتی اساسوں مثلاً پوٹاشیم یا کیلیم کے ساتھ مرکب کی حالت میں یا

آزاد حالت میں ترشے اور ان کے (*Salts*) انفعال الادویاتی طور پر نہایت ہی دلچپ

ہیں۔ ترشہ لیموں (*Citric acid*) ترشہ بوبان (*Benzoic Acid*)

سیلیسیک اسڈ اور معدنی ترشے برطانوی قراہادین کے چند ترشے ہیں۔

اساس (*Base*)

وہ اشیاء ہیں جو ترشوں کے ساتھ تعاون کرتی ہیں اور *Salts* بناتی ہیں

ٹھک (Salts) ازخوش اور اساسوں کے مرکبات ہیں۔

گٹاٹکوسائیڈز (Glycosides)

بے رنگ قلمی ٹھوس ہیں جو پانی اور الکوحل میں حل پذیر ہیں۔ وہ آب ہاشیدگی پر ایک ترشح کن شکر میں اور ایک غیر شکر کی جڑ ہیں۔ بٹ جاتی ہیں جس کو ایکلوکون (Aglucoside) کہتے ہیں۔ وہ پودوں میں پائے جاتے ہیں اور ترشوں اور بعض خیروں کے ساتھ مل کر شکر آزاد کرتے ہیں۔ وہ تعدیلی پاکر و رطوبت پر ترشی ہوتے ہیں اور کاربن بائیڈروجن اور آکسیجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

چند میں اس کے علاوہ نائٹروجن بھی ہوتے ہیں۔ اور ایک یا دو میں حیدرک، پانی اور الکوحل میں ان کی حل پذیری بہت ہی مختلف ہوتی ہیں اور ایسے میں بشو تامل پذیر ہوتے ہیں اور بعض طاقتوں مانز بریلے ہوتے ہیں۔ اور دوسرے تقریباً بے اثر ہوتے ہیں۔ ذائقہ ٹھوڑا کڑوا ہوتا ہے۔ سیلین (Salicin) اجلاپن (Alapin) اور جلیپن (Glycylapin) کا  $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_2$  (Glycoside) چند گلاسائیڈز میں ٹھوسائیڈز میں  $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_2$  کا اطلاق صرف ان ٹھوسائیڈزوں پر کیا جاتا ہے جن میں شکر کی جڑ ٹھوس ہوتا ہے۔

ٹینس (Tannins)

ایسی اشیاء جو بہت سے پودوں میں پائی جاتی ہیں خاص طور پر پتیوں اور درختوں کے پوست میں وہ غیر نائٹروجنی ہوتے ہیں۔ بعض ٹھوسائیڈز ہوتے ہیں۔ اور فینال (Phenol) اشقات کا ایک گروہ بناتے ہیں۔ وہ الکوحل اور پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں ان کا مزہ کھلا ہوتا ہے اور (Tannic Acid) کے ساتھ مل کر وہ نیلا سائیا بنز رنگ پیدا کرتے ہیں۔ نباتی الکلائڈز تقریباً تمام معوں میں پائے جاتے ہیں لیکن بیجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ خاص کر دو بیج پتا پودوں میں وغیرہ۔ وہ لیڈ اسٹیٹ (Lead acetate) امونیم اور الکلائڈز کے ذریعہ تریب ہو جاتے ہیں۔

## سیپونین ( Saponins )

یہ غیر ناپذیرجنی اشیاء ہیں جو بالعموم گلابیکو سائیڈ ہوتی ہیں وہ تیلوں کو مستحلب کر دینے اور سرخ دموی غلیوں کو ایک ( emulsion ) کر دیتے ہیں۔ آب پاشیدگی پر وہ شکر اور ایک غیر شکاری جز سیپونین مہیا کرتے ہیں۔ ان کا تعامل تبدیلی ہوتا ہے اور پانی کے ساتھ آمیز کرنے پر وہ جھاگ پیدا کرتے ہیں۔ سکری ( Soapinens ) کو سیپوٹاکسن ( Sapotoxin ) کہتے ہیں۔

## انزیم یا خمیر ( Enzymes or ferments )

یہ قیام نامن پذیر اجسام کی ایک جماعت ہے۔ جو کیمیائی تغیرات پیدا کرتے ہیں۔ لیکن بظاہر تعامل میں بالکل شرکت نہیں کرتے یا آخری ماحلات کا کوئی جز نہیں بناتے وہ ۹۰ درجہ سنٹی گریڈ کی تپش پر برباد ہو جاتے ہیں۔ فیروں کی مثالیں یہ ہیں۔

## لیکٹیس ( lactase )

جو لیکٹوس کو گلوکوز اور گلیکٹوس میں تبدیل کر دیتا ہے۔

## مائٹروسن ( Myrosin )

جورائی کے بیج کے سنی گرن ( Sinigrin ) کو الائل ایسوتھیائیو سائیٹ میں تبدیل کر دیتا ہے۔ پیپسن ( Pepsin )، ٹریپسن ( Trypsin ) وغیرہ۔

## ہارمونس ( Hormones )

بعض تخصیص یافتہ اشیاء میں جو نوعی تاثیرات رکھتی ہیں وہ ایڈرینالین، انسولین وغیرہ ہارمون میں جو وسیع طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ مختلف قسم کے تیل، اساتھ، طب میں امراض کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ دو ثابت ( fixed ) اور طیران پذیر ( Volatile ) ہوتے ہیں۔ ثابت تیل

چربیوں۔ روئلن اور Olein مائع۔ پامیٹن Palmation انیم ٹھوس اور اسیرن  
( Steamin ٹھوس کا آمیزہ ہیں جن کے ساتھ علاوہ ازیں دوسرے اجسام کی بھی ذرا  
سی مقدار ہوتی ہے۔ وہ نہ زیادہ تر بیجوں میں پائے جاتے ہیں۔ اور خلیات کے اندر قطروں یا  
قلموں کی صورت میں ہوتے ہیں۔ وہ پانی میں نامل پذیر الگو مل میں بشکل حل پذیر یا پھر کلورہ  
فارم، ہینزل (Bengal) کاربن ڈائی سلفائیڈ اور تراسینٹین (Turpentine) میں قابل  
آزادانہ حل پذیر ہوتے ہیں۔ قلموں کے ساتھ مل کر وہ مابن اور گلیسرین بناتے ہیں مثلاً  
ر Tashle Soap جو زیتون کے تیل پر (جو عملاً مالص اولیئن ہے) سوڈیم  
ہائیڈرو آکسائیڈ کے عمل سے بنتا ہے۔

## چربیوں (Fats)

وہ ثابت تیل میں جو معمولی تیش پر ٹھوس رہتے ہیں۔ لیکن تیلوں سے ان بنیادی اجزاء  
کے اضافی تناسب میں مختلف ہیں چنانچہ چربیوں میں سرٹن اور پامیٹن زیادہ ہوتی ہیں جو ان  
کو ٹھوس یا نیم ٹھوس بنا دیتی ہیں اور تیلوں میں مائع اولیئن زیادہ ہوتی ہے۔

## ثابت تیلوں کے خواص

وہ طیران ناپذیر ہیں۔ اسی لیے ان سے ایک مستقل چکنائی کا دھبہ رہ جاتا ہے۔

۲۔ ان کو کشید نہیں کیا جاسکتا ہے۔

۳۔ وہ آج کے اثر کے تحت تحلیل ہو کر سڑا بندے ہو جاتے ہیں۔

۴۔ روغنیات خراش آور نہیں ہیں (سوائے روغن سلاطین کے،

۵۔ وہ نباتات کے ساتھ مل کر مابن بناتے ہیں۔

۶۔ چند تیل اور چربیاں حیوانی اصل کی ہیں۔ مثلاً مکھن، ماشم، خیر، راشم، حواشی Cod-liver

جس کی اکثریت نباتی اصل کی ہوتی ہے۔ جسے بادام کاتیل۔ اسی کاتیل۔ زیتون کاتیل۔ ارغری  
کاتیل۔ مسکہ وغیرہ۔

## موم (Waxes)

جرہوں کی نسبت ان کا قوام سخت تر اور نقطہ اماعت بلند تر ہوتا ہے۔ مٹی کے ساتھ مل کر صابن نہیں بناتا۔

## طیران پذیر تیل (Edible oils)

جو تھکے پودوں کی شناخت اکثر اوقات اپنی تیلوں کی موجودگی کی باعث ہوتا ہے۔ اسی لیے ان کو ”جوہری تیل“ بھی کہا جاتا ہے۔ Active Constituents وہ کشید کے عمل کے ذریعہ حاصل ہوتے ہیں۔ سوائے یسوں کے تیل کے۔ یہ تیل خالص ہو کر پھلوں میں پودوں کے پھولدار حصوں میں یا بیجوں اور پتوں میں پائے جاتے ہیں۔ ان کی خوشبو کی وجہ سے ان کی عطر سازی میں یا دواؤں کے ہواور مزہ کو دور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بالعموم وہ صاف اور بے رنگ ہوتے ہیں بعض کا رنگ سبزی مائل ہوتا ہے تو جیسے کا جو۔ کباب مینی وغیرہ دار میوؤں کا رنگ زرد اور جب پرانا ہوتا ہے تو سرخی مائل بھورا ہوتا ہے۔

۱۔ وہ طیران پذیر ہوتے ہیں اور کشید کیے جاسکتے ہیں اور ان سے کوئی مستقل چکنائی کا دھبہ نہیں رہتا۔

۲۔ یہ تیلوں میں مل کر صابن نہیں بناتے۔

۳۔ وہ سرد ہند سے نہیں ہوتے البتہ روشنی اندھوا کے تکثیف سے وہ رالدار ہو جائے گا رحمان رکھتے ہیں۔

۴۔ وہ پانی میں اتنے مل پذیر ہوتے ہیں کہ اس میں ان کا مزہ اور بو آجاتی ہے Stearoptene کی مثالیں کاڈرپوڈیز کاسٹ (Alen whole) اور اجوائن کاسٹ Thy ml میں۔

## گوندر (Gums)

گوانڈری کاربوہائیڈریٹ ہیں جو پانی میں پھول کر مائل ہو کر لنوج چسپندہ دھچھا سیالات



- بنتے ہیں۔ جس کو لعاب (Mucilage) کہتے ہیں۔ وہ پودوں کے تنوں یا شاخوں یا دودنوں سے پیدا شدہ ارتشافات ہیں جو مندرجہ ذیل پر مشتمل ہیں۔
- ۱- عربین (Azarbin) پانی میں حل پذیر مثلاً بھول کا گوند۔
  - ۲- بیسورین (Bassorin) پانی میں جزدی طور پر حل پذیر مثلاً کثیرا۔
  - ۳- سرامین (Ceram) ناعمل پذیر گوند ہیں۔
  - ۴- پیکٹن (Pectin) بعض دوائی پودوں میں پائی جاتی ہیں اور یا نباتی جیلی (Vegetable Jelly) اگوند سے مشابہ ہیں۔

## بلسان ( Balsams )

یہ روغنی رالیں یا رالیں جو ماص بوبان یا ماص دار چینی یا دودنوں پر مشتمل ہیں۔ بوبان (Benzoin) بلسان پیروڈٹو لو عنبر مانع (Prepared storax) ابرطانوی قرابا دین کے بلسانات ہیں

## رالیں ( Resins )

ٹھوس بھونگ۔ ناظران پذیر پیچیدہ اشیاء ہیں جو طیران پذیر تیلوں کی تکید سے ماخوذ ہیں۔ وہ غلیات اور الکوحل میں حل پذیر اور پانی میں ناعمل پذیر ہیں۔ جب وہ طیران پذیر تیلوں میں حل شدہ پائی جائیں تو ان کو روغنی رالیں ( Oleoresins ) کہتے ہیں۔ بعض اوقات وہ گوندوں اور طیران پذیر تیلوں کے ساتھ امتزاج کی حالت میں پائی جاتی ہیں۔ ان کو ضمع رالیں ( Gum resins ) کہتے ہیں۔ جب یہ پانی کے ساتھ آمیز کی جائیں تو یہ مسخیات نباتی ہیں۔

اشق ( Aminoian cum ) اور ہینگ مع رالوں کی مثالیں ہیں۔  
نوٹ۔ کسی دوا میں جان بوجھ کر یا غفلت سے دوسری اشیاء کو ملا دینا نقشیش ( Adulteration ) کہلاتا ہے۔ تمام قیمتی دواؤں میں یہ شکایت کی جاتی ہیں۔

## ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ ۱۱ Collection & Preservation of Drugs

دوا خواہ معدنی ہو یا حیوانی ہر جگہ وہ پیدا نہیں ہوتی اگر متحدہ مقامات میں پیدا ہوتی ہے تو اجزاء موثرہ کے لحاظ سے ہر جگہ کی دوا یکساں نہیں ہوتی۔ اس لیے متعدد مین نے یہ ہدایت کی ہے کہ جن مالک اور مقامات کی دوائیں تجربہ سے بہتر اور قوی ثابت ہوں اور مشہور ہوں انہیں ان مالک سے بہتر موسم میں حاصل کریں جبکہ وہ نشوونما کی مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں۔ جیسے گلی بٹفکھ کشمیری، زعفران کشمیری، عتاب ولایتی، قنب ہندی (جنگل) الاچور کا مشطری، فیروزہ نیشاپوری، چائے، خطائی، مشک تبتی و نیپالی، سقمونیائے انطاکی، سنائے کی، صمغ عربہ، ایون ہندی، ایون مصری، ریوند چینی، ریوند ترکی، ریوند ہندی، کافور قبضوری وغیرہ۔ اس طرح بہت سی دوائیں اپنے اپنے مولد اور نسبت کی طرف منسوب ہیں۔ جہاں بہ نسبت بہتر پیدا ہوتی ہیں چنانچہ ریوند چینی، ریوند چینی ہندی اور ترکی سے بہتر ہوتا ہے۔ ایون مصری ہندی سے قوی ہوتا ہے۔

کسی دوا کے بہتر ہونے کا ایک عام اور کلی علامت یہ ہے کہ اس دوا کی بو، رنگ، مزہ اور دیگر تمام ظاہری خواص بدرجہہ اس میں پائی جاتی ہیں اور موجود ہوں اور برتنی کسوٹ اور آمیزش سے قطعاً مبرا ہوں۔

## درخت، پودے، جڑی بوٹیاں چھوٹی عمر کی بہتر ہوتی ہیں یا بڑی عمر کی؟

(اجزاء موثرہ ادویہ Active Constituents) اور یہ میں

مطلب زیادہ ہوتے ہیں جو کم عمر کے پودوں سے حاصل کیے جاتے ہیں یا

زیادہ عمر کے پودوں میں؟

اس کا جواب یہ ہے کہ سوائے تجربہ کے اس کے لیے کوئی قانون کلی نہیں بنایا جاسکتا بعض پودے چھوٹی عمر زیادہ موثر ہوتے ہیں اور بعض اس کے برعکس بڑی عمر میں۔ مثلاً ریوند چینی کا درخت چھ سال میں بالغ اور قابل استعمال ہوتا ہے۔ بعض اوقات چھوٹی عمر کی کونپلیں نئی نئی پتیاں اور چھوٹی چھوٹی بندکیاں مستعمل ہیں بعض اوقات بڑی پتیاں جو مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں اور اچھی طرح کٹے ہوئے ہوں۔

بعض اوقات کچے یا نیم پختہ پھلوں کو توڑ لیتے ہیں اور بعض اوقات انہیں پختہ ہونے دیجے ہیں مثلاً کچے آم اور پختہ آم کچے آم اور کھانے میں اور پختہ آم مقوی مسس بدن میں مستعمل ہیں۔

## اوقات ادویہ محصلہ ( Time of Collection )

### پھول اور پتے ( flowers and leaves )

پھلوں اور پتوں کو ان کے درختوں سے اس وقت توڑا جاتا ہے۔ جبکہ یہ حد کمال کو پہنچ جاتے ہیں۔ لیکن رنگ و بو شکل بدلنے یا مڑ جانے اور گرنے سے پہلے۔ پھر اس کو سایہ میں گرد و غبار اور نمی سے بچا کر بہ احتیاط سکھاتے ہیں۔ لیکن بعض دوائیں ایسی بھی ہیں کہ دھوپ میں سکھانے سے ان کی قوت میں کمی نہیں ہوتی جیسے تخم وغیرہ۔

### تخم اور کھیل ( fruits and seeds )

اکثر تخم اور پھلوں کو اس وقت جمع کرتے ہیں۔ جبکہ اس کے درخت کے پتے مڑ جانے لگتے ہیں اور وہ پورے طور پر پختہ ہو جاتے ہیں۔ بشرطیکہ اس پھل کے سڑ جانے کا وقت نہ آیا ہو۔ اور وہ درخت سے ٹوٹ کر خود بخود نہ گر گئے ہوں۔ اور پھر ان میں سے جو سکھانے کے قابل ہوتے ہیں ان کو پھولوں اور پتوں کی طرح بہ احتیاط تمام سکھالیتے ہیں۔

### جڑ ( Roots )

جڑوں کو اکثر اوقات سردیوں کے موسم میں خریف کے اواخر میں پھول لگنے سے پہلے حاصل کرتے ہیں۔ اور کاٹ کر خشک کبالتے ہیں۔

### شاخ اور چھال ( Branches and Barks )

شاخوں اور چھالوں کو درختوں سے اس زمانے میں پھلتے ہیں جبکہ وہ جوان ہوں لیکن مرجھائے ہوئے خشک اور فوٹھے۔ کپڑے نہ ہو گئے ہوں اور بہار کا موسم ہو۔ لیکن جھاڑیوں سے اکثر اوقات موسم خزاں میں چھالیں اتار اکتے ہیں۔

204

## حشائش بوٹیاں (Herbs)

بوٹیوں کو اس وقت جمع کر کے خشک کیا جاتا ہے جبکہ وہ پورے طور پر تر و تازہ ہوں۔  
اور اپنی جوانی اور نشو و نما کے کمال کو پہنچ چکی ہوں۔

## صمغ (Gums)

صمغ یعنی گوندوں کو درختوں سے اس وقت حاصل کیا جاتا ہے جبکہ پھول گرنے لگتے ہیں۔ صبح کے وقت طلوع آفتاب سے پہلے یا شام کے وقت غروب آفتاب کے وقت اور قبل اس کے کہ وہ ریزہ ریزہ ہو کر خود بخود درختوں سے گرنے لگے حاصل کیا جاتا ہے۔

## حیوانی ادویہ (Animals)

ایسے حیوانات سے حاصل کرنا چاہئے جو جوان تندرست فرہ اور کامل الخلق جن کے تمام اعضاء ٹھیک ہوں، لیکن یہ اصول بھی کبھی غلط ہو جاتا ہے۔ بعض اوقات بوڑھے مرغ کو انتخاب کیا جاتا ہے۔ اس کا شور بہ پلایا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ کے چوزوں اور چھوٹی عرکے بکروں بھیدروں اور دوسرے حیوانات کے گوشت بہتر اور سریع البہیم ہوتے ہیں۔

## ادویہ کا تحفظ (Preservation)

ادویہ کلو مار کٹ روانہ کرنے یا محفوظ رکھنے سے پہلے اچھی طرح خشک کر لیا جاتا ہے۔ خصوصاً نام ادویہ کو ایسے کمزروں میں رکھا جاتا ہے جہاں کی بیش ۷۰ سنٹی گریڈ سے کم ہو۔ کیونکہ زیادہ رطوبت اجزاء اور موثرہ کو متاثر کرتی ہے۔

## روم فنی گیشن (Room fumigation)

ایک بہتر بن طریقہ ہے جس سے (Insects) کیڑوں سے بچایا جاسکتا ہے۔ مولی مقدار کی دو آئیں محفوظ ڈھکن والی مین کے برتنوں میں رکھا جاتا ہے اور وقتاً فوقتاً گور و فارم کے چند قطرے ان برتنوں میں چمکاتے رہتے ہیں تاکہ جراثیم پیدا نہ ہوں۔

۱۔ کافورست پودینہ۔ سمت اجوائین جیسی خوشبودار دواؤں کو جن کی بودار اجزاء برابر  
صعود کرتے ہیں۔ ہوا کی گزند سے محفوظ رکھنا چاہئے۔

۲۔ پودینہ سنبل الطیب۔ گل سرخ۔ جیسی خوشبودار بوٹیوں اور پھلوں کو بھی ہوا سے  
محفوظ رکھنے دار دہوں میں بند رکھنا چاہیے ورنہ جیسے جیسے ان کی بو اٹھتی رہے گی ویسے ویسے  
ان کی قوت گھٹتی چلی جلتے گی۔

۳۔ حجریات۔ نمکیات۔ سی ادویات اور مشک عنبر اور زعفران وغیرہ کا نج کے محفوظ رکھن  
دار برتنوں میں رکھنا چاہیے۔ اور ان برتنوں کو معتدل آب و ہوا میں رکھنا چاہئے۔

۴۔ ایسے ادویات جو چربی اور تیل پر مشتمل ہوں ان کو جینی کے مرتابوں میں رکھنا چاہیے۔  
۵۔ نباتی ادویہ کو جینے میں دومرتبہ برتنوں سے نکال کر تھوڑی دیر ہوا میں پھیلانے رکھنا  
چاہیے تاکہ نمی وغیرہ باقی نہ رہے۔

۶۔ بعض اوقات نباتی ادویات میں گھن کی سی کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔

۷۔ خوشبودار ادویات بھی جب ان کی خوشبو قائم رہے قابل استعمال رہتی ہیں۔ عنبر  
اور مشک وغیرہ میں خوشبو کے سوائے قدرتی طور پر ایک مخفی رطوبت ہوتی ہے۔ جس  
کا اندازہ ماسہوی کر سکتا ہے اگر وہ رطوبت فنا ہو جائے تو ایک کا استعمال بھی بیکار ہے۔

۸۔ پٹریے اور ٹاٹ کے تھیلوں میں ادویات کو رکھنے سے روز بہ روز ان کی قوتیں گھٹتی  
چلی جاتی ہیں۔ علی الخصوص بودار ادویہ جن کے اندر لطیف اجزاء پائے جاتے ہیں کیونکہ ان  
کے بودار اجزاء موثرہ پٹریے اور ٹاٹ کے مسلمات اور چھیدوں سے برابر ضائع ہوتے  
رہتے ہیں اور وہ اس کی رطوبت اور نمی ان میں ہمیشہ پہنچتی رہتی ہیں۔

## ادویہ کی عمریں ( Life of )

بعض ادوائیں بہت آسانی کے ساتھ اپنے ماحول سے مشاغل ہوا پانی رطوبت۔  
بخارات گرمی و روشنی وغیرہ سے متاثر ہو جاتی ہیں اور اپنی ترکیب کو بدل دیتی ہیں  
اور بعض چیزیں بہت کم بہ دشوار اسباب ماحول سے متاثر ہو آکرتی ہیں۔ اس لحاظ سے  
مزاج ادویہ کو دیکھنا اور کروراد مستحکم کیا جاتا ہے۔ اس لحاظ سے ادویہ کی عمریں کم و بیش ہوتی  
ہیں۔ حقیقت یہ ہے کہ ادویہ کی عمر کا دار و مدار اس بات پر ہے کہ وہ دوا کس ماحول میں رکھی

گنتی ہے۔ یعنی ان چیزوں سے بچایا گیا ہے جو اس کے بگاڑنے اور فاسد کرنے میں مددگار  
ہوتے ہیں۔

اجزاء لحمیہ اور وہ اجزاء جو گوشت کی طرح حیوانی ہوں معمولی فضا میں بہت جلد سرد  
جاتے ہیں۔ ان کو معدودہ کرنا مشکل ہے۔

برف میں دبانا۔ سنگ ملا کر خشک کر دینا۔ بریان کر کے شہد کے قوام میں ڈال دینا  
ہوا کی گور سے بچانا یہ چند مثالیں ہیں جو عمل قلعن کو باز رکھتی ہیں یا روک دیتی ہیں۔

کلی اصول یہ ہے کہ جب تک ان ادویات کے قاصر صفت۔ رنگ۔ بو۔ مزہ۔ شکل  
و صورت۔ وزن۔ صفائی وغیرہ قائم ہیں۔ اس وقت تک سمجھنا چاہیے کہ ابھی وہ دوا زعمہ ہے  
اس کی عمر بڑھتی ہے۔ اس کی ترکیبی نسبت قائم نہیں۔ خواہ وہ معدنی ہوں نباتی یا حیوانی مثلاً سنگ۔  
زعفران۔ عنبر۔ میس۔ چیزوں میں ان کی مخصوص بو تیزی کے ساتھ جب تک قائم نہیں اس وقت سمجھنا  
چاہیے کہ ان کے افعال و تاثرات میں کمی نہیں آئی ہے۔ جب ان کی بونسبنا ضعیف ہوتی ہو تو  
بادر کرنا چاہیے کہ اسی تناسب سے ان کے قوی کمزور ہو چکے ہیں۔

بہی حال ان ادویہ کا ہے۔ جن کے جوہر افعال کرطوے۔ کیسلے۔ میٹھے۔ کھٹے یا دوسرے  
مزہ کے حامل ہیں Sources : ماخذ کے لحاظ سے ادویہ کی تین قسمیں ہیں۔

۱۔ معدنی معدنہ Minerals۔ ۲۔ نباتی (Herbels)۔ ۳۔ حیوانی (Animals)  
معدنی

اجار۔ پتھر۔ معدنی ادویہ میں سے بہت سے پتھر مثلاً امیرا۔ الماس۔ یا قوت۔ زمر۔ لعل  
مرمر۔ سنگ۔ موسی وغیرہ معمولی فضا بہت کم متاثر ہوتے ہیں۔ اس وجہ سے ان کی عمریں  
دراز ہوتی ہیں کوئی خاص تجدید نہیں ہے۔

## فلزات (دھاتیں) Metals

معدنی ادویہ میں سے فلزات کی عمریں کم و بیش ہیں۔ بعض دھاتیں فضا کی ہوا اور  
رطوبت سے کم متاثر ہوتی ہیں۔ مثلاً سونا۔ چاندی۔ جست۔ تانبہ۔ سیدہ اور بعض زیادہ  
مثلاً لوہا۔ اگر ان دھاتوں کو پانی اور مٹی کے اندر دفن کر دیا جائے تو فساد کی رفتار میں حسب  
تناسب تیزی پیدا ہو جاتی ہے۔ صرف سونا ہوا پانی اور مٹی سے متاثر نہیں ہوتا۔

## زنگار

کی قوت ایک سال کے بعد گھٹنی شروع ہوتی ہیں

سفیدہ Borex

اس کی قوت چھ سال تک رہتی ہے۔

## مردار سنگ Lead oxides

توتیا Copper Sulphate کی قوت سا لہائے دراز تک باقی رہتی ہے۔

فادزہر معدنی زہرہرہ خطائی جو خوش رنگ چکنا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کی قوت مدت دراز تک قائم رہتی ہے۔

## مروارید موتی

موتی کی عمر مذکورہ ادویہ سے کم ہے۔ اس کی آب و تاب اور صفائی باقی رہتی ہے۔ جزیات اور ررضیات کو پسلی ہوئی حالت میں جب دیر تک رکھتے رہتے ہیں تو ان کی قوتیں بتدریج ضعف اور باطل ہو جاتی ہیں مندرجہ ذیل ادویہ نباتیہ کی گیارہ قسمیں ہیں جن کی مختلف عمریں ہوتی ہیں۔  
۱۔ صمغیات Resins، مثلاً گوند، بول، کتیرا، اشق، جاد شیر، لک، لاک، دم الاغواہ وغیرہ ان کی قوتیں تقریباً تین سال تک باقی رہتی ہیں۔

۲۔ عصارات Extracts، اس سے مراد خشک عصارات ہیں جیسے اقاتیا، رسوت، کھتہ وغیرہ ان کی تحقیق عمریں صمغیات سے کم ہیں۔

۳۔ ازہار و نتاج (بند کلیان اور کھلے ہوئے پھول)

## Buds and flowers

کلیان اور پھول مثلاً گل بنفشہ، گل نیلوفر، گل سرخ، گل گاؤزبان، ازخرفہ، قزنفل، پتیاں مثلاً برگ سنلے کمی، برگ گاؤزبان سانجہ ہندی، برگ سورہ، برسیا و شان وغیرہ کی

عمر میں ایک سال سے دو سال تک باقی رہتی ہیں۔

## ادھان (روغن) , Oils

مثلاً روغن زیتون۔ روغن بالسان۔ روغن بہر وزہ۔ ان میں جو روغن بار در طب ہیں۔ جلد  
چھلکے دو تین ہفتے میں خراب ہوتے ہیں۔ جو بار در طب ہیں وہ ایک سال سے دو سال تک رہتے  
ہیں۔ روغن بالسان کی قوت مدت تک قائم رہتی ہے۔ جتنا پرانا ہوتا ہے اتنا ہی بہتر کہلاتا ہے۔  
روغن کا فور۔ روغن زیتون۔ روغن اصغر کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

## البان (نباتات کے دودھ) , latex

وہ دوائیں جو دودھ کی قسم سے ہیں۔ یعنی Milky consistency ہیں سفویا۔  
فرقیوں۔ انیون وغیرہ ان کی عمریں مختلف ہوتی ہیں۔  
سفویا کی قوت ۷۰ سال تک، فرقیوں کی پالیس سال تک اور انیون کی پچاس سال تک  
اس کے بعد بتدریج قوی ضعیف ہوتی جاتی ہیں۔

## اوراق (پتے) , leaves

ایک سال سے دو سال تک کی عمر ہوتی ہیں۔

## اشمار (پھل)

مثلاً عتاب، سپستان، حب بلسان، بازو، بلحوظ، آلو بخارہ، آلو بالو، سیب، بہی، انار،  
بادام، اخروٹ، جاتفل، الائچی، فلفل، آملہ، ہلید، بلید وغیرہ ان میں سے جو چیزیں کثیر الدھن  
زیادہ روغنی ہیں مثلاً اخروٹ، بادام، پستہ، چلو زہ، ناریل وغیرہ ان کی قوتیں ایک سال تک  
باقی رہتی ہیں۔ بشرطیکہ اپنے چھلکوں کے اندر رہندہ ہوں۔ ورنہ ایک ہفتہ میں خراب ہوتے ہیں۔

## بزرور (نم) , Seeds

مثلاً بادام، زیرہ، نم کاسنی، نم کشنر، نم کاہو، نم کدو، خشخاش، کنجد، نم جنار، نم خربوزہ۔



تخم تر بونہ۔ ان میں سے جن چیزوں میں روغنی اجزاء نسبتاً کم ہیں۔ مثلاً تھی۔ ہوں۔ رائی وغیرہ ان کی۔  
قوتیں دو سے تین سال تک اور جن میں روغنی اجزاء زیادہ ہیں مثلاً گندھ۔ تخم کدو۔ تخم خشتا نشس  
وغیرہ ان کی عمری ان کے کم ہیں۔

## اعضائے شاخیں (Branches)

شاخیں۔ جڑیں و جمال میںے قطعہ زراوند۔ روج ترکی۔ درونج عفری۔ زرا۔ دھوب (بلدی)  
دارمینی۔ حریق رائی امیسی ان کی قوتیں اس سال تک اور ان سے زیادہ باقی رہتی ہیں۔ لیکن جو جڑیں  
چوب جینی۔ زنجیل (سونٹھ) زرنبار۔ زرخور زراوند۔ بہیں۔ تقابل مہری وغیرہ کی طرح اس قسم کی ہیں۔  
جن میں جلد گھن لگ جاتی ہیں۔ ان کی قوتیں جلد ضعیف ہاٹل ہو جاتی ہیں۔  
۱۔ اصول و لحاظ جڑیں اور درخت کی ڈالیاں اور  
۲۔ قشور (پوست اور چھالیں) یکبارہ نہیں ہوتیں۔

## ادویہ حیوانیہ

مثلاً چریمان جانوروں کے پتے۔ بنیر یاہ سنگھ۔ جانوروں کے کھر۔ ناخن۔ گورہ۔ ینگھان اور  
غون وغیرہ ادویہ حیوانیہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ چربی کو ٹنگ ملا کر رکھنے سے ایک سال  
تک قوت باقی رہتی ہے۔

## انفخہ (Inflated)

اس کی قوت ایک سال سے دو سال تک رہتی ہے۔ جانوروں کے سنگھ۔ کھر۔ ناخن۔  
وغیرہ کی قوت چند سال تک رہتی ہے۔ جندید ستر کی قوت دس سال تک قائم رہتی ہے۔ ملک  
اور عنبر کی قوت ان کی خوشبو باقی رہنے تک رہتی ہیں۔  
گائے ردغن (گاؤ لوہن) کی قوت اس کی رطوبت اور اس کی مخصوص رنگ باقی رہنے  
تک رہتی ہے اور جب زردی میں فرق آتا ہے۔ استعمال کے قابل نہیں رہتی ہے۔

210

ان ممالک کی فہرست جہاں خصوصاً حسب ذیل یونانی ادیب پائے جاتے ہیں  
۱۔ افغانستان

ہنگ۔ انجیر زرد۔ بشکرتیغال۔ مغز پست۔ بادام۔ عتاب دلائی۔ عقیق۔ منقی۔ کشمر وغیرہ۔

۲۔ امریکہ

کافور۔ چندبیدستر۔ عشبہ۔ مغز۔ جلاپا۔

۳۔ سعودیہ عربیہ

ایلوہ۔ عود غرق۔ سرکی۔ عود بسان۔ سنائے کی۔ سد۔ عنبر۔ صمغ عربی۔ صدف صادق۔  
اسلٹوٹوٹوس۔ حب الفار۔ ریک ماہی

۴۔ برما

نیلیم۔ پوکھراج ریا قوت ایشب۔

۵۔ سیلون

عنبر۔ صدف صادق۔ مروارید۔ دارچینی

۶۔ چین

کافور۔ عشبہ۔ مغز۔ ست۔ پودینہ۔ ریو عینی۔ چوب عینی۔ خولہان۔ دارچینی

۷۔ انگلینڈ

نوشادر تلمی۔ سقمونیہ ولایتی۔ جلاپا۔ سرشم ماہی

۸۔ فرانس

ماقرقرا۔ سرور سیاہ۔ ست۔ پودینہ۔ بوزیدان۔

۹۔ جرمنی

چندبیدستر۔ ست۔ اجوائین۔ کھروہ۔

۱۰۔ یونان، مصطکی، رومی

۱۱۔ ہانگ کانگ

دارچینی۔ کباب عینی۔ جانیفل۔ جوتری۔ پیل کلاں۔ ریو عینی۔

۱۲۔ امی

ہو تال درنی سہاگہ نام۔ شاخ مرغان۔ رب السوس۔ مجرا بہود۔ پارہ۔ بادام تلخ۔ کہر وہ  
روغن زیتون۔ شیر خشت

۱۳۔ جاوا

لوبان۔

۱۴۔ ماسکو

فرنیون۔

۱۵۔ نیپال

جدوار۔ غطائی۔ دروغ عقربی۔ زہرہ غطائی۔ مشک۔ بال پیر۔ بٹا۔ خشتی۔ روہنہ۔ عین۔ عین۔

۱۶۔ دودھ قطر

ساری دنیا میں دودھ کا بازار مراد کے لیے مشہور ہے یعنی دنیا میں دودھ کو مراد کا

ملکیت مانا جاتا ہے۔

۱۷۔ پاکستان

شقاقل مہری۔ زیرہ سیاہ۔ باؤ پڑنگ۔ انجیر زرد۔ اصل اسوس۔ پوست پروں پستہ۔

مکڑ پستہ۔ بھی دانہ۔ موز۔ حب الاس۔ معنی۔ نمک لاہوری۔ حب الفار۔ زرشک۔ ترنجبین۔ طباشر

سلاجیت۔ ٹھارہ فادی۔ سورجیان شیریں، عود صلیب

۱۸۔ ایران

برخاسف۔ سر اسفانی۔ فدر شک۔ گل گاؤ زبان۔ برگ گاؤ زبان۔ مخم گاؤ زبان۔ تودری

سرخ۔ سورجیان شیریں۔ زعفران۔ ترنجبین۔ اجرائین خراسانی۔ تودری سفید۔ زدنائے خشک۔ تخم

فرنجشک۔ ثعلب مہری۔ انیون۔ غاریقون۔ گل سرخ۔ بہن سرخ۔ خاکسی۔ بورہ ازنی۔ مجرایانی۔ تودری زرد

شکر۔ مازہ سبز۔ گل غاف۔ ۲۳۔ مراکش۔ عاقر قرحا

۱۹۔ سلنگاپور۔ سرمہ۔ لوبان ۲۵۔ سسلی۔ نار جیل دریائی

۲۰۔ اسپین۔ زعفران ۲۶۔ مالدیپ۔ شاخ مرغان

۲۱۔ زنجبار۔ لوگ ۲۷۔ مدغاسکر۔ لونگ

۲۲۔ عدن۔ ام الفواض ۲۸۔ بلجیم۔ عشبہ مغربی

۲۳۔ اندونیشیا۔ کباب چینی، پیل ۲۹۔ عراق۔ مرادید۔ سنگ شیب۔ کجور

# اصطلاحات بہ لحاظ اردو حروف تہجی

## الف

Mica	اہرک
Silk	اہریشم
Ingredients	اجزا
Tracy spermum amm Linn.	اجوائن دیسی
To burned	احراق
Animal drugs	ادویہ حیوانی
Mineral drugs	ادویہ معدنی
Washed drugs	ادویہ مغسول
Herbel drugs	ادویہ نباتی
Melting	اذابت
Removal of froth	ارغا (جھاگ اتارنا)
Removal of the colour	ازالہ لون
Pharmacology	افعال ادویہ
Papaver somniferum Linn (Opium)	افیون
Tablets	اقراص (دورقص)
Salt preparing	اقلاد (قلی یا کمار نکالنا)
Alcohol	الکحل (شراب)
Astragals sarcacola Dymock	انزروت

## ب

Gum accacia	بول کا گوند (دمنج عربی)
Pulverising	برد ر (برادہ کرنا)
Vehicle	بدرق
Vessel-container	برتن
To parching	بریاں کرنا
To tie in a fine cloth	بسترہ بستہ - (پوٹلی باندھ کر)
Soaked	بھگو یا ہوا
Aconitum napellus Linn (Aconite)	پیش (پھینک)

## پ

Mercury	پارہ
Sprinkled	پاشیدہ (پھونکا ہوا)
Shell of chicken eggs	پوست بیض مرغ
Fungus	پھپھوند
Alumen (Alum)	پنگری
Grinding	پینا (دمنج)

## ت

Evaporation	تبخیر
Crystallisation	تبلور (غلی بنانا)
Drying	تجفیف
To dissolve	تخلیل کرنا
Torrefaction	تخمیس (مچھونا)
Roasting	تشیوہ
Fermentation	تخمیر
Purification of drugs	تہذیب (تہذیب)
Fumigation	تدخین (دھواں بنانا)

Oiling	مدہن (دھرب کرنا)
Granulation	تجیب
Precipitation	ترسیب
Percolation	ترشح
Cleaning	تصفیہ
Sublimation	تصعید
Seiving	تصویل

## ج

Corton tiglium Linn	جمل گورڈ
Castoreum	جند بیدستر
Decoction	جوش اندہ
Boiling	جوش دینا

## چ

Cassia absus Linn	چاکسو
Lime washed	چونہ مضبول
Four seeds	چار تخم (کنوچ، دیچاں، یارنگلہ اور اسپنول کے تخم)
Four Kurnels	چار مغز (خربوزہ، تربوز، گلرہی اور کد کا مغز)
Filter	چھاننا
Seive	چھلنی
Porcelain mortar	چینی کا کھول

## ح

Pill	حب دگولی
Disintegrate	حل ہونا
Emulsion	طبیب
Tampon	عمول

Infusion	خ	غیسانہ (نفع)
Crushing Pounding	د	دق ورض
Drug	د	دواء
To immerse	د	دوبنا
Sprinkling (powder)	ذ	ذرور (چھڑکنا)
Binding materials	ر	رابطات
Shorea robusta (Resin)		مال سفید
Berberis arislata DC.		رسوت
Moisture		رطوبت
Oil coating		روغن کی تہ پڑھانا
Crocus satives Linn (Saffron)	ز	زعفران
Caram cavri Linn		زیرہ سیاہ
Pitta (Embrya)		زہر ہتی
Sodium Benzoit	س	ست لوبان
Citric acid		ست لیموں
Pounding		سحق
Vinegar		سرکہ
Antimony		سرم

## 216

Snuff	سوط
Tooth powder	سنون
Toxic drugs	سمی ادویہ
Detoxication	سمت کو دور کرنا
Powder	سغوف
Grinding machine	سغوف بنانے کی مشین
Arsenic	سنگھیا (رسم الفار)
Earthen Pots	سینک (کوزه)

### ش

Syrup	شریت
Sugar coating	شکر کی تہ چڑھانا
Cinnabar	شنگرن
Potassium Nitrate	شورہ قلی
Suppository	شیاف

### ص

Washed Aloes	صبر مغسول
Pharmacognosy	صفات الادویہ

### ض

Paste	ضاد
-------	-----

### ط

Decoction	طبخ
Liniment	طہ
Process	طریقہ

### ع

Extract	عصارہ
---------	-------



Squeezing	مصر
Sneezing Powder	عطوس
Materia Medica	علم الادویہ
Galenical Pharmacy	علم میدلہ (فن دواسازی)
Therapeutics	علم العلاج
Toxicology	علم السموم
ع	
Face Powder	نازہ
Dry washing	غسل ادویہ
Clay washing	غسل اطمیان
Til oil washing	غسل شیرج
ف	
Bougic	فتیلہ
Vaginal Suppository	فرزجہ
Fruit juice	فواک
ق	
Natural State	قدرتی حالت میں
Tablet	قرص
Drops	قطرہ
Consistency	قوام
Precious stones	قیمتی مہربات
ک	
Comphor	کافور
Pressing	کپوس
Collyrium	کحل
Clay pot, Disc	کونہ

## 218

Charcoal	کونکر
Open disc	کھلا برتن
Earth worm	کچوئے
گ	
Viscous Liquid	گاڑھا مایہ
Pill	گولی
Cow-dung cake	گائے کے گوبر کی بوہلی
ل	
Mucilagenous Drugs	لحاب دار دوائیں
Strong Perfume	لٹمنہ
Washed Cocus Locca	لک مضمول
Paste (Semi solid)	لبیدی
Mucilage	لحاب
م	
Solution	محلول
Preservation	محفوظ کرنا
Purified Drugs	مدبر الادویہ
Litharg	مردار سنگ
Uniformed Size	مساوی الحجم
Musk	مشک
(Mastich) Pistacia Lentiscum	مصطکی رومی
Cleaning Process	مصفی کرنے کا طریقہ
Sieved	مغربلی
Exhilarant	مفرح
Commipharamukul (Mukul)	متل

219

Coarse Powder

موٹا سفوف

Washed Wax

موم مضمول

ن

Starch

نشاستہ

Infusion

نقع (خیساندہ)

Lower Disc

نیچے کا کون

Half Crushing

نمکوفتہ

Semi solid

نیم منجمد

و

Silver leaves

ورق نقرہ

Gold leaves

ورق طلا

—



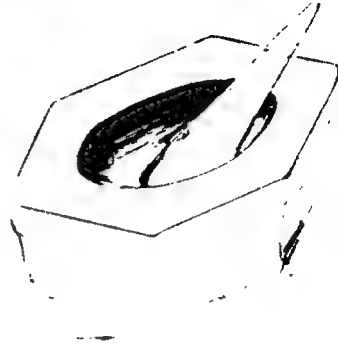
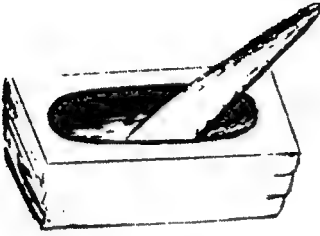
## کھرل کی قسمیں

221

شکل نمبر (1)

سنگ صفاق

سنگ سیاہ



سنگ مرمر



شکل نمبر (14)

سل بتہ



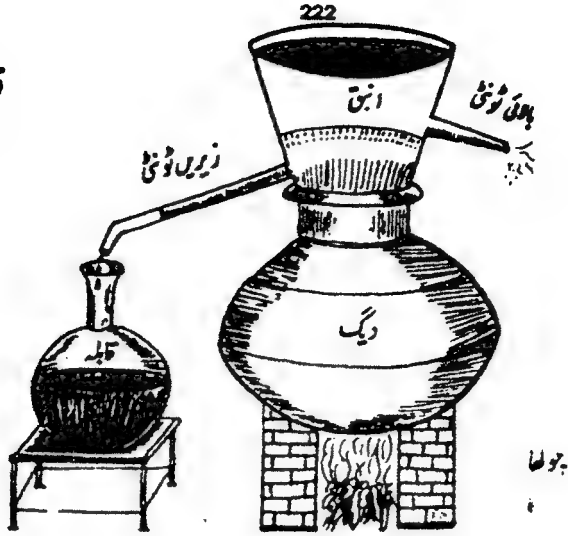
شکل نمبر (2)

ہاون دستہ (آہنی)

پروسلین کا کھرل

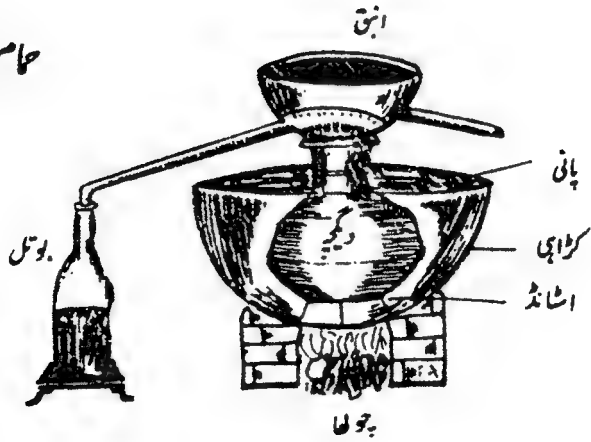
## قرع اہیق

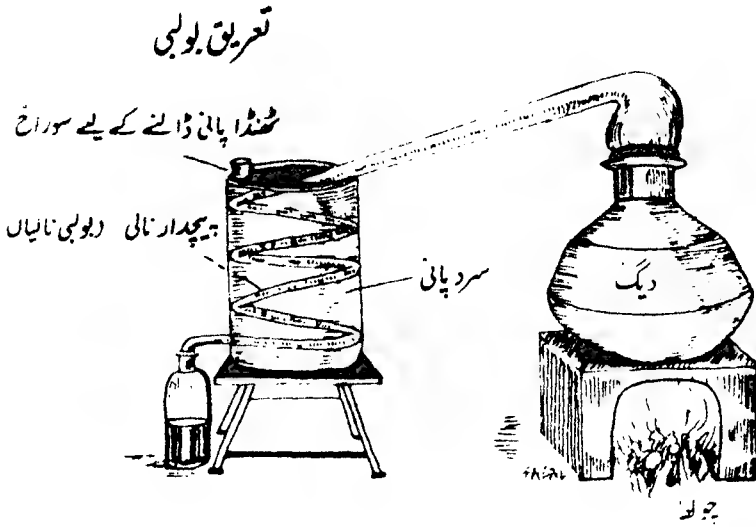
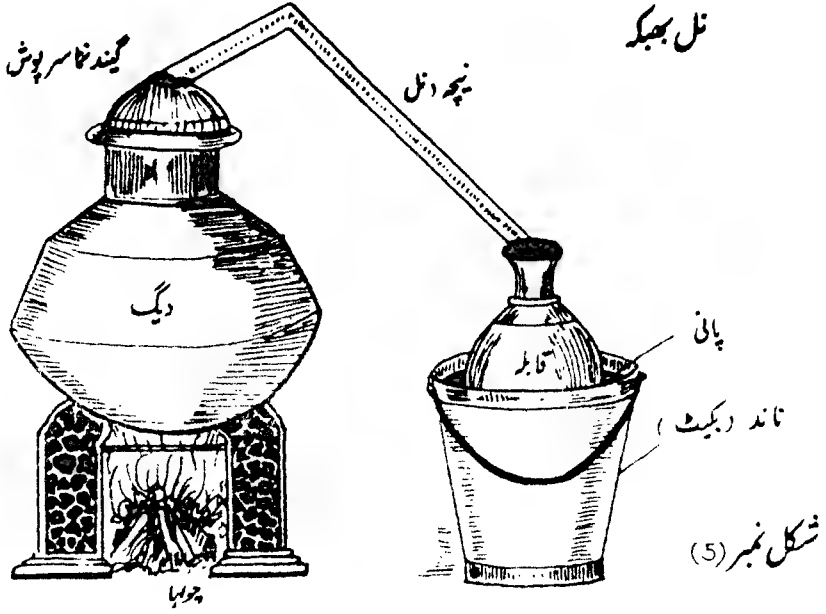
شکل نمبر (3)



## حمام تاریہ

شکل نمبر (4)



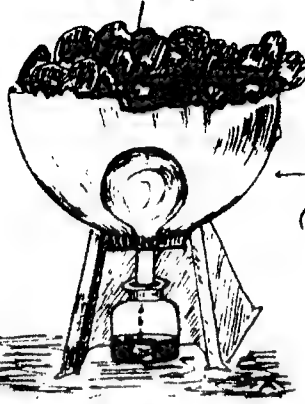


شکل نمبر

224

پانال جنتر

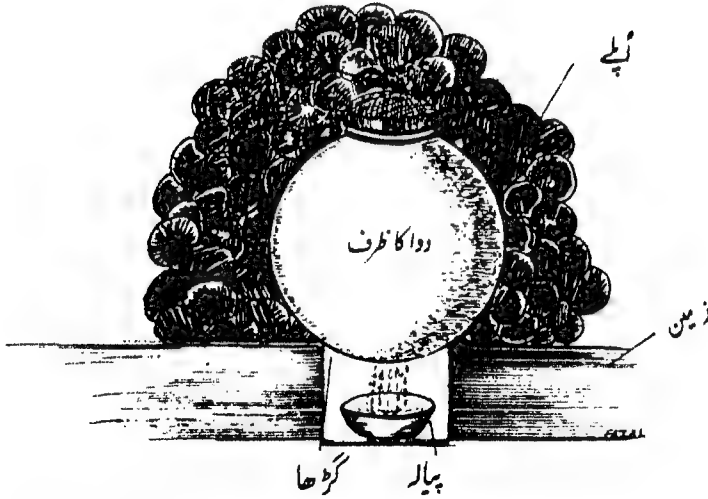
اُپلے



گہرے کا پیندا  
(الٹا حصہ)

شکل نمبر (7)

دوسری ترکیب

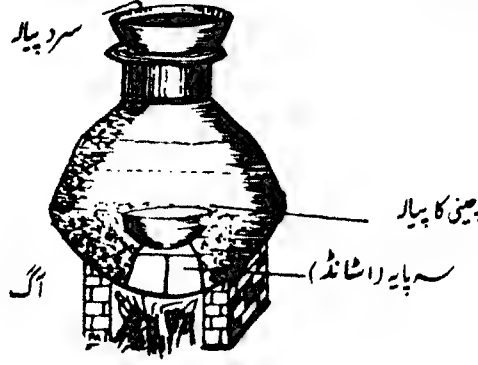


شکل نمبر (8)



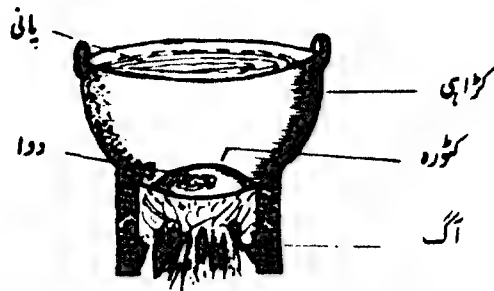
گر بھ جنتر

شکل نمبر (۹)



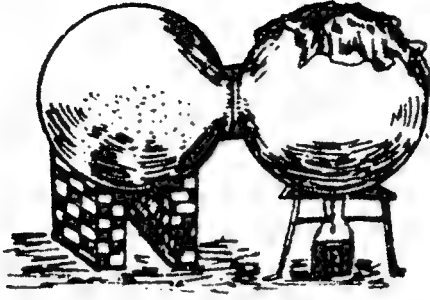
جل جنتر

شکل نمبر (۱۰)



## تیزاب کشید کرنے کے آلات<sup>26</sup>

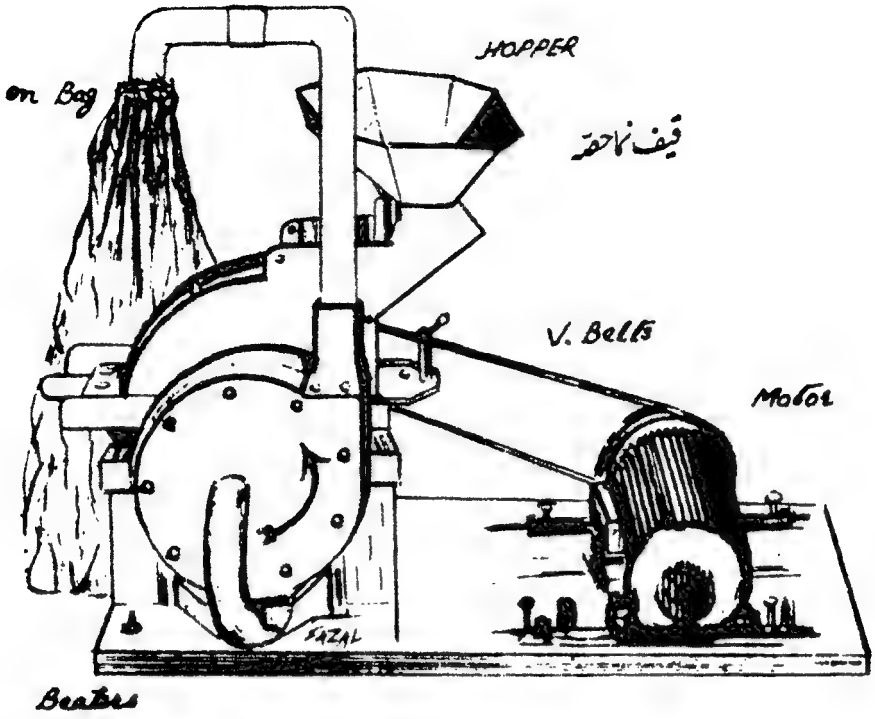
عمود (مکد)



شکل نمبر (۱۱)



شکل نمبر (۱۲)



GRINDING MILL

شکل نمبر (۱۳)

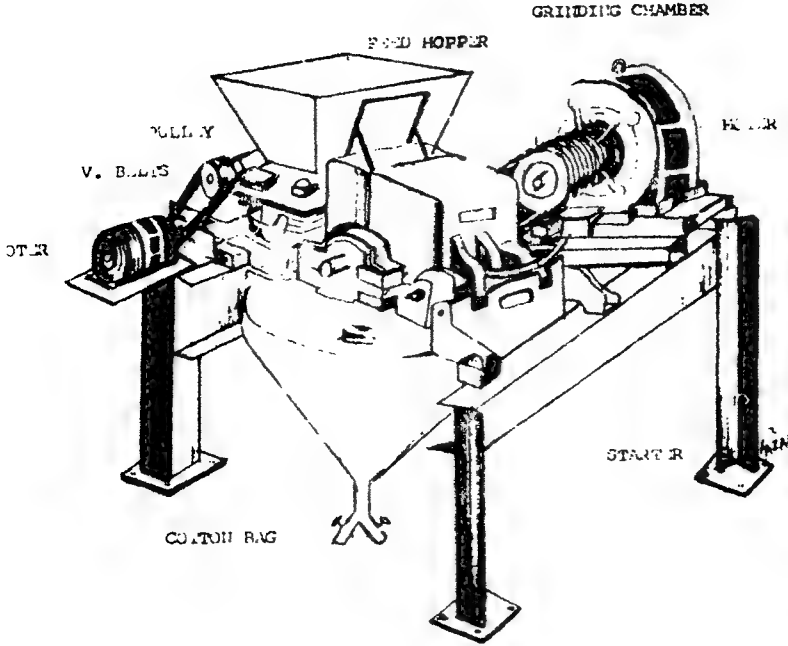
228

باریک سفوف سازی کی مشین

شکل نمبر (15)

## MICRO PULVERISER

( Ambika's )

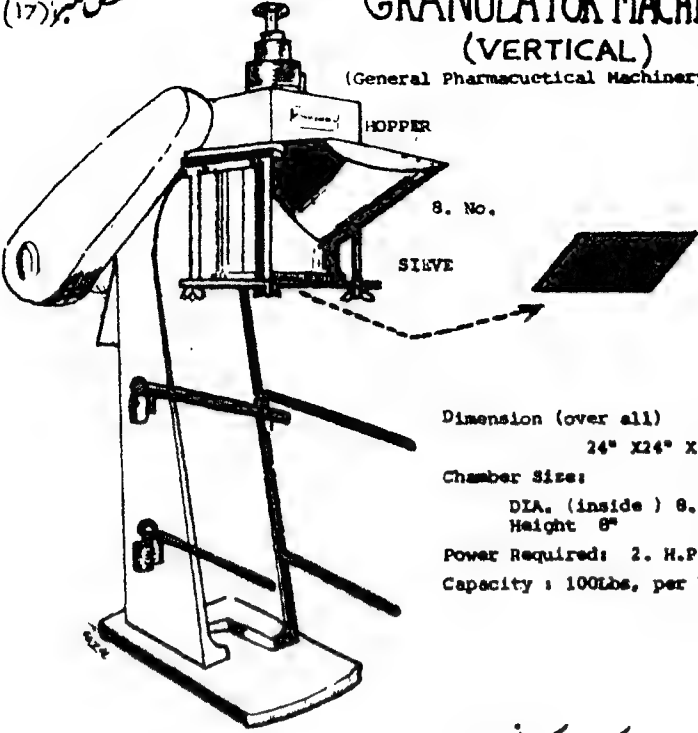


229

## GRANULATOR MACHINE (VERTICAL)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (17)



Dimension (over all)

24" X 24" X 46" H.

Chamber Size:

DIA. (inside) 8.1/2"

Height 6"

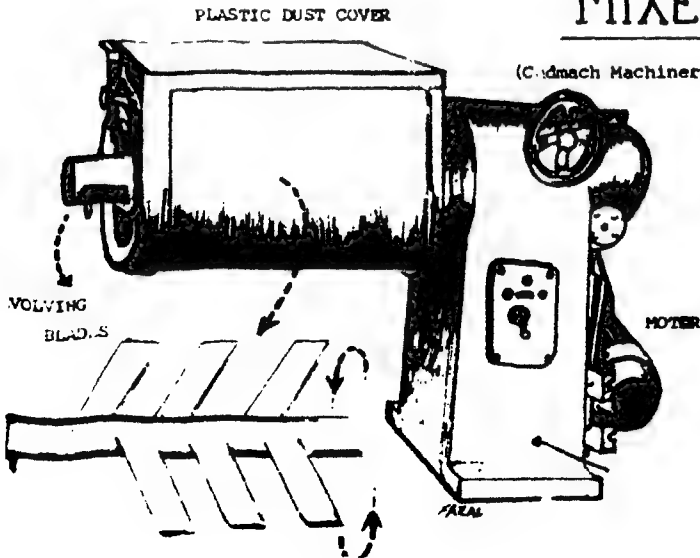
Power Required: 2. H.P.

Capacity : 100Lbs. per hour

سفوف مخلوط کرنے کی مشین

## MIXER

(Cadmach Machinery Company Ltd.)



شکل نمبر (16)

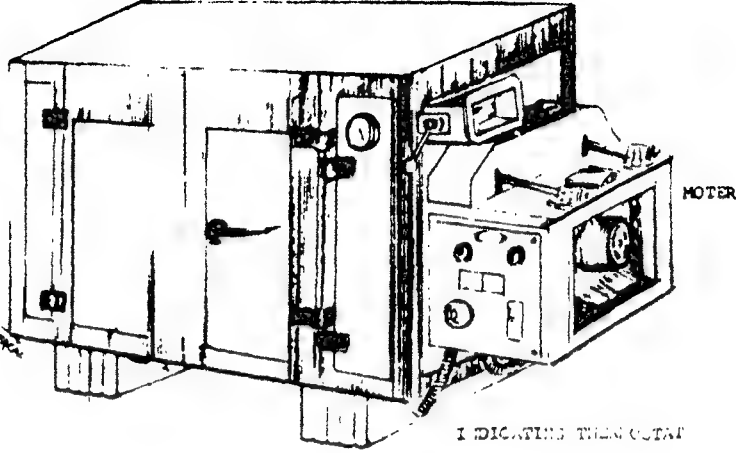
230

## OVENS FOR EVERY HEATING APPLICATION

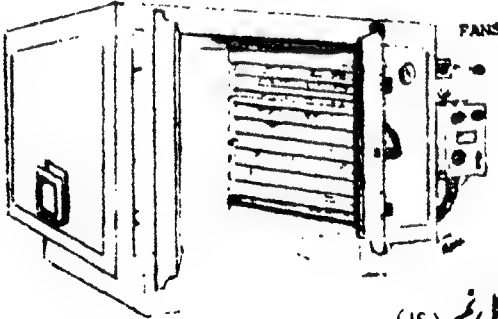
ادویہ کو خشک کرنے کی مشین

BAKING CURING DRYING

(Serr, West Tools Limited)



TRAYS



شکل نمبر (16)

231

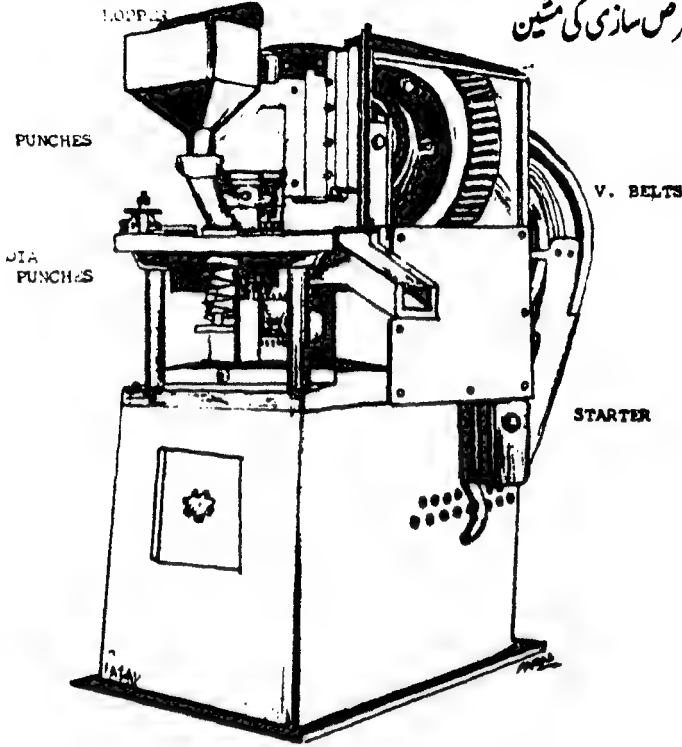
# TABLET MACHINE

(FOR SLUGGING & MULTIPLE PUNCHES)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (19)

قرص سازی کی مشین

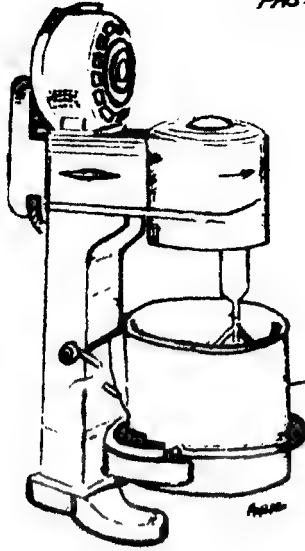


4 Punches Max. $\frac{1}{2}$ " dia	13200
Fill depth Max. $1\frac{1}{2}$ "	
Pressure Max.	12 tonnes
Motor Drive	3. H.P.
Dimensions over all	36" X 24" X 60" H.
Weight	1250 Kgs.

شکل نمبر (20)

PASTE LIQUID MIXER

خمیرہ سازی کی مشین

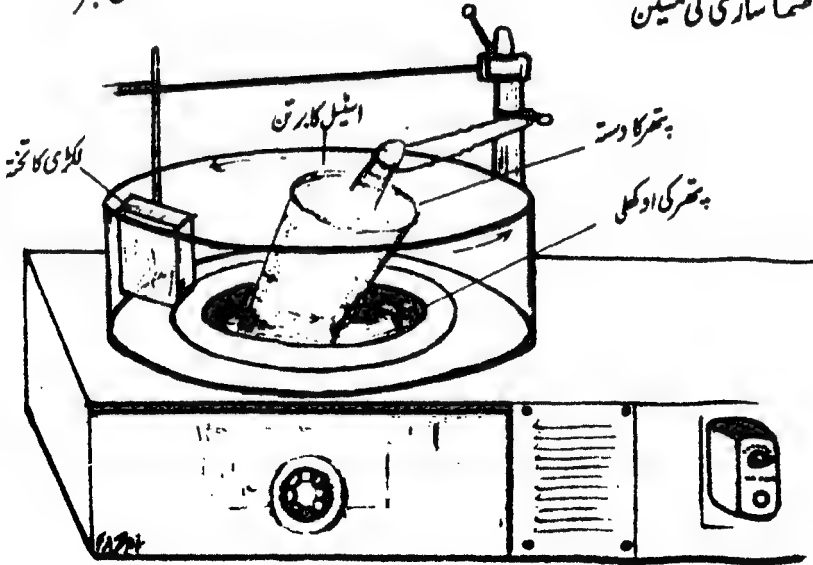


اسٹیل کا برتن

شکل نمبر (21)

NET 3A1205A

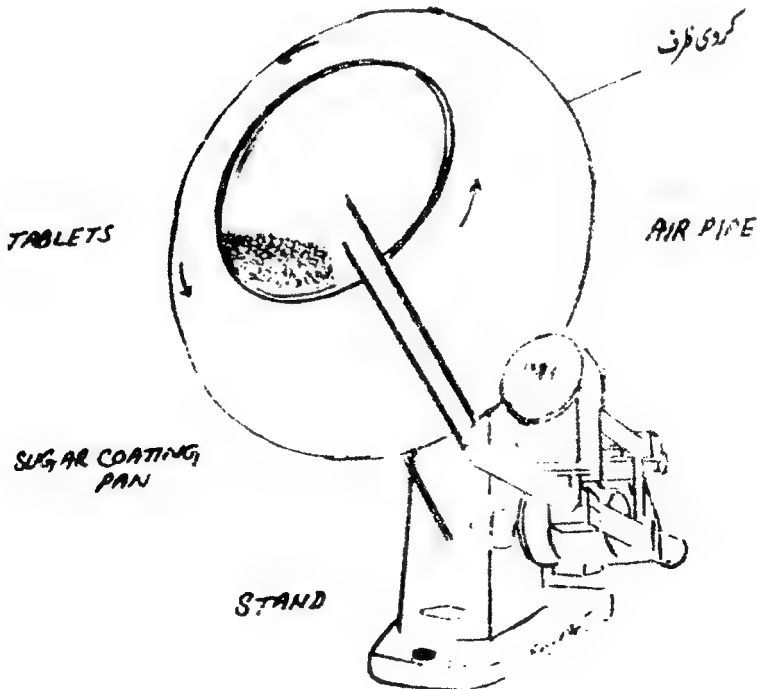
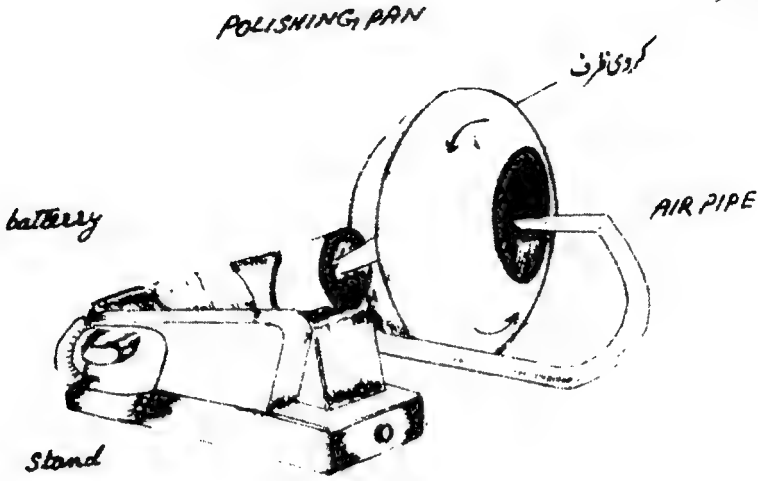
منما سازی کی مشین

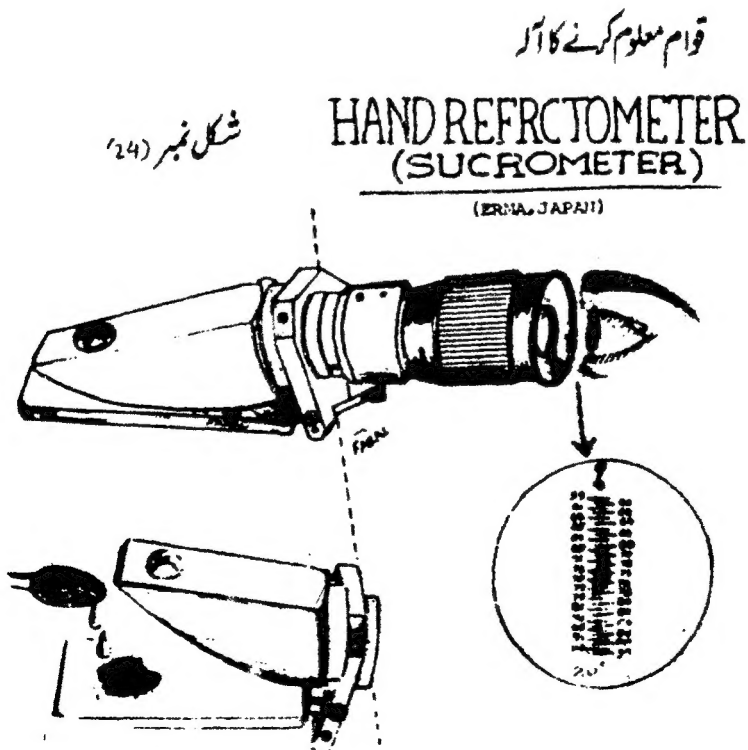
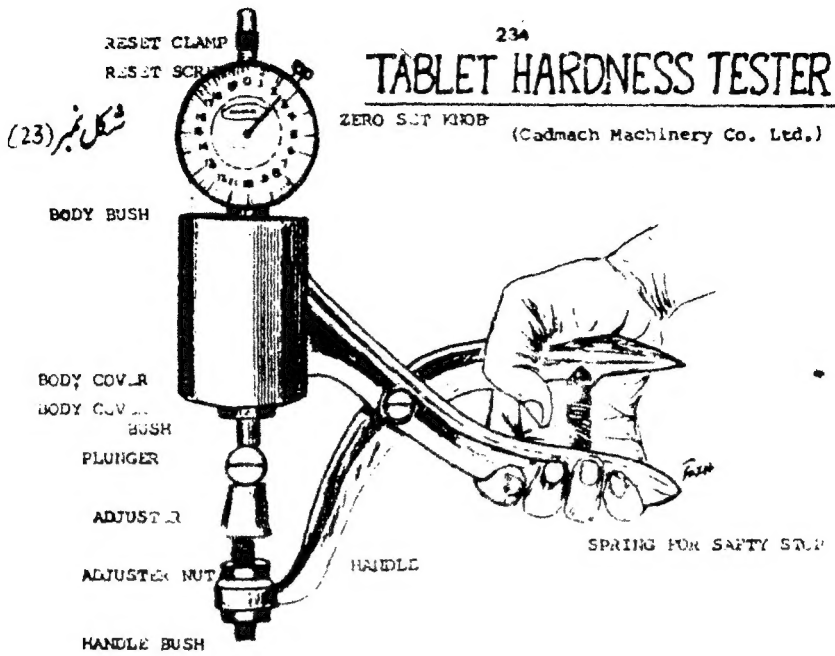




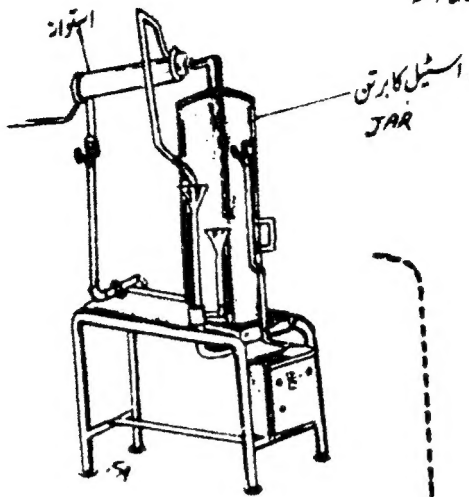
233  
**TABLET COATING PAN**

شکل نمبر (24)

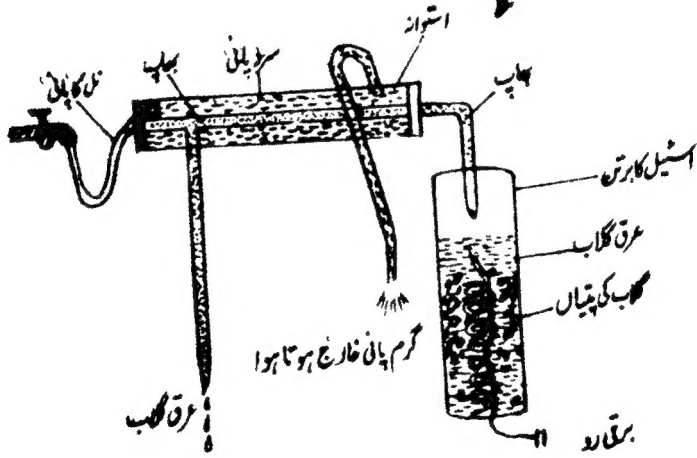




جدید عرق کشید کرنے کا آلہ

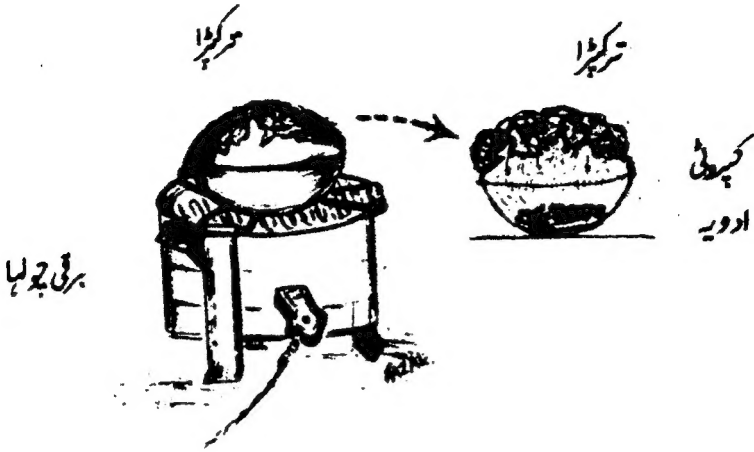


## PROCEDURE



شکل نمبر (25)

## خوبہر اکرانا



شکل نمبر (26)

